

MENÚ DECEMBRO 2024

LUNS 2	MARTES 3	MÉRCORES 4	XOVES 5	VENRES 6
Caldo galego Ragout de tenreira Froita variada	Menestra de verduras Milanesa con ensalada mixta Iogur ou froita	Crema de cenorias Agrañin ó forno Froita variada	Revolto de espinacas e gambas Macarróns á carbonara Froita variada	FESTIVO
LUNS 9	MARTES 10	MÉRCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
Crema de cabaciña Peituga de polo á grella con puré Froita variada	Ensalada rusa Costela de porco ó forno con patacas douradas Xelatina ou froita	Chícharos con xamón e cenoria Salmón ó forno con arroz pilaf Iogur ou froita	Lentellas Lasaña boloñesa con ensalada mixta Panacota con froitos vermellos ou froita	Sopa de peixe e marisco Ragout de pavo Froita variada
LUNS 16	MARTES 17	MÉRCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
Crema de cenorias Fideuá de polo, luras e mexilóns Froita variada	Patacas á rioxana Pescada á romana con ensalada mixta Macedonia ou froita	Sopa de fideos Verdura refogada (repolo, chourizo, pataca e ovo) Iogur ou froita	Ensalada de arroz Milanesa de tenreira Froita variada	MENÚ NADAL
LUNS 23	MARTES 24	MÉRCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
VACACIÓNS NADAL	VACACIÓNS NADAL	VACACIÓNS NADAL	VACACIÓNS NADAL	VACACIÓNS NADAL
LUNS 30	MARTES 31			
VACACIÓNS NADAL	VACACIÓNS NADAL			

NOTA: Os menús poden modificarse por razóns de existencias, abastecementos ou imprevistos.

SOBREMESAS: froita do tempo ou en conserva, iogur, xeado, arroz con leite, queixo con marmelo, natillas, flan ...