

Menú do 30 de setembro ao 4 de outubro de 2024

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Ensalada de noces	Fideos con pavo	Pera
Martes	Lentellas vexetais	Choupa guisada con patacas	Mazá
Mércores	Brócoli refogado	Albóndegas en salsa con arroz branco	logur natural
Xoves	Puré de cabaza	Bacallau á galega con patacas	Melón
Venres	Caldo galego	Tortilla de queixo con ensalada de leituga e cenoria	Ameixa

Ensalada de noces: leituga, tomate, cebola, noces, aceite de oliva, vinagre e sal

SUXERENCIA DE CEAS:

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Arroz con verduras	Pescada á prancha	Requeixo
Martes	Sopa de estrelas	Revolto de espinacas	Caquí
Mércores	Ensalada de canónigos con arandos	Espaguete con cogomelos e gambas	Piña
Xoves	Xudías estufadas	Peituga de polo á prancha con arroz	Laranxa
Venres	Purrusalda	Rapante con puré de patacas	Sandía

COLABORAN:



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN,
CIENCIA, UNIVERSIDADES E
FORMACIÓN PROFESIONAL

