

Menú do 14 ao 18 de outubro de 2024

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Lazos tricolor con albahaca	Polo asado con ensalada de tomate	Pera
Martes	Tostas con sardiñas	Lentellas estufadas	Ameixa
Mércores	Sopa de arroz	Tortilla de atún con leituga e olivas	Mazá
Xoves	Puré de cabaciño	Macarróns guisados con vitela	Melón
Venres	Ensalada tropical	Salmón ao forno con arroz branco	logur natural

Ensalada tropical: leituga, tomate, mazá, melocotón, piña, aceite de oliva, vinagre e sal.

SUXERENCIA DE CEAS:

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Brócoli refogado	Pescada á galega con patacas	Plátano
Martes	Puré de cenoria	Peituga de pavo en salsa con arroz	Mango
Mércores	Cogomelos ao allo	Luras á prancha con ensalada de pasta	Mazá
Xoves	Pisto de verduras	Faláfel de garavanzos con patacas ao forno	Pexego
Venres	Sopa de fideos	Xudías con ovos cocidos	Laranxa

COLABORAN:



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN,
CIENCIA, UNIVERSIDADES E
FORMACIÓN PROFESIONAL

