

Menú do 21 ao 25 de outubro de 2024

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Puré de verduras	Paella	Sandía
Martes	Ensalada de cores	Fabada	Piña
Mércores	Coliflor con patacas e allada	Empanada de atún	Mazá
Xoves	Sopa de fideos	Tortilla de espinacas con ensalada de tomate e sésamo	logur natural
Venres	Melón con xamón	Pescada á cazola con patacas cocidas	Plátano

Ensalada de cores: leituga, tomate, cebola, cenoria, lombarda, olivas, aceite de oliva, vinagre, sal.

SUXERENCIA DE CEAS:

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Acelgas con bechamel	Ovos recheos	Laranxa
Martes	Sopa marabilla	Dourada ao forno con chícharos	Pera
Mércores	Arroz con tomate	Polo asado con cabaciño e berenxena	Uvas
Xoves	Puré de cabaza	Sardiñas con patacas cocidas	Melón
Venres	Ensalada de queixo fresco	Lasaña vexetal	Kiwi

COLABORAN:



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN,
CIENCIA, UNIVERSIDADES E
FORMACIÓN PROFESIONAL

