

## Menú do 18 ao 22 de novembro de 2024

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
<b>Luns</b>	Potaxe de lentellas	Arroz con bacallau	Laranxa
<b>Martes</b>	Tostas con tomate, aceite de oliva virxe e ourego	Costela asada con minestra refogada	Mazá
<b>Mércores</b>	Caldo galego	Tortilla de atún con ensalada de leituga	Piña
<b>Xoves</b>	Puré de cabaciño	Polo guisado con patacas, chícharos e cenoria	Queixo con noces
<b>Venres</b>	Ensalada de aguacate	Espagete con pisto de verduras e salmón	Plátano

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

### SUXERENCIA DE CEAS:

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
<b>Luns</b>	Chícharos con xamón	Macarróns con boloñesa de soia	Pera
<b>Martes</b>	Puré de cogomelos	Luras á prancha con patacas cocidas	Melón
<b>Mércores</b>	Ensalada de arroz	Peituga de polo empanada	Mango
<b>Xoves</b>	Sopa de estrelas	Ovos recheos con leituga	Melocotón
<b>Venres</b>	Hummus con barriñas de cenoria	Arroz 5 delicias	logur natural

COLABORAN:



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN,  
CIENCIA, UNIVERSIDADES E  
FORMACIÓN PROFESIONAL

