

## Menú do 14 ao 18 de setembro de 2026

|                 | PRIMEIRO PRATO              | SEGUNDO PRATO                          | SOBREMESA     |
|-----------------|-----------------------------|----------------------------------------|---------------|
| <b>Luns</b>     | Lazos tricolor con albahaca | Polo asado con ensalada de tomate      | Pera          |
| <b>Martes</b>   | Tostas con sardiñas         | Lentellas estufadas                    | Ameixa        |
| <b>Mércores</b> | Sopa de arroz               | Tortilla española con leituga e olivas | Plátano       |
| <b>Xoves</b>    | Ensalada de garavanzos      | Macarróns integrais con vitela         | Melón         |
| <b>Venres</b>   | Puré de cabaciño            | Salmón ao forno con arroz branco       | logur natural |

Ensalada de garavanzos: garavanzos, ovo cocido, leituga, tomate, cebola, aceite de oliva, vinagre, sal.

### SUXERENCIA DE CEAS:

|                 | PRIMEIRO PRATO    | SEGUNDO PRATO                         | SOBREMESA |
|-----------------|-------------------|---------------------------------------|-----------|
| <b>Luns</b>     | Brócoli refogado  | Pescada á galega con patacas          | Pexego    |
| <b>Martes</b>   | Puré de cenoria   | Peituga de pavo en salsa con arroz    | Mango     |
| <b>Mércores</b> | Cogomelos ao allo | Luras á prancha con ensalada de pasta | Mazá      |
| <b>Xoves</b>    | Sopa de fideos    | Xudías con ovos cocidos               | Paraguaio |
| <b>Venres</b>   | Pisto de verduras | Falafel de fabas con patacas          | Uvas      |

**COLABORAN:**



XUNTA  
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN,  
CIENCIA, UNIVERSIDADES E  
FORMACIÓN PROFESIONAL