

Menú do 21 ao 25 de setembro de 2026

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Puré de verduras	Paella	Pexego
Martes	Ensalada de cores	Fabada	Piña
Mércores	Lentellas vexetais	Empanada de atún	Sandía
Xoves	Sopa de fideos integrais	Tortilla de espinacas con ensalada de tomate e sésamo	Biscoito caseiro
Venres	Melón con xamón	Pescada en salsa verde con patacas cocidas	Mazá

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 cocidos con patacas	Plátano
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	Arandos
Venres	Ensalada de queixo fresco	Lasaña vexetal	Kiwi

COLABORAN:



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN,
CIENCIA, UNIVERSIDADES E
FORMACIÓN PROFESIONAL