

Menú do 28 de setembro ao 2 de outubro de 2026

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Brócoli refogado	Fideos con pavo	Plátano
Martes	Potaxe de garavanzos	Chipiróns guisados con patacas	Peladillo
Mércores	Ensalada de noces	Albóndegas en salsa con arroz	logur natural
Xoves	Puré de cabaza	Robaliza ao forno con ensalada de pasta integral	Mazá
Venres	Caldo galego	Tortilla de queixo con ensalada de leituga e cenoria	Ameixa

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

SUXERENCIA DE CEAS:

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Arroz con verduras	Pescada á prancha	Pera
Martes	Sopa de estrelas	Revolto de espinacas	Melón
Mércores	Xudías estufadas	Espagete con cogomelos e gambas	Piña
Xoves	Ensalada de canónigos con arandos	Peituga de polo á prancha con arroz	Laranxa
Venres	Purrusalda	Rapante con puré de patacas	Sandía

COLABORAN:



XUNTA
DE GALICIA

CONSELLERÍA DE EDUCACIÓN,
CIENCIA, UNIVERSIDADES E
FORMACIÓN PROFESIONAL