

Menú do 19 ao 23 de outubro de 2026

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Puré de verduras	Arroz con bacallau	Mandarina
Martes	Ensalada de cores	Fabada	Caqui
Mércores	Coliflor con ovo cocido	Espaguetes integrais con tomate e atún	Melón
Xoves	Potaxe de garavanzos	Tortilla de espinacas con ensalada de tomate e sésamo	Pera
Venres	Ensalada con xamón cocido	Peixe branco á galega con patacas cocidas	logur natural

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	Kiwi
Martes	Sopa marabilla	Dourada ao forno con chícharos	Plátano
Mércores	Ensalada de arroz	Polo asado con cabaciño e berenxena	Caqui
Xoves	Sopa de verduras	Sardiñas con patacas cocidas	Mazá
Venres	Ensalada de queixo fresco	Lasaña vexetal	Laranxa

NOTA: O peixe servido será fresco e do día segundo dispoñibilidade en lonxa. Informarase do peixe concreto pola tockap