

Menú do 26 ao 30 de outubro de 2026

	PRIMEIRO PRATO	SEGUNDO PRATO	SOBREMESA
Luns	Brócoli refogado	Macarróns integrais con vitela	Pera
Martes	Puré de cabaza	Cefalópodo guisado con patacas	Mazá
Mércores	Caldo galego	Empanada de polo	Plátano
Xoves	Lentellas vexetais	Peixe azul ao forno con ensalada de leituga e tomate	Biscoito caseiro
Venres	Sopa marabilla	Tortilla de queixo con leituga e cenoria	Ameixa

SUXERENCIA DE CEAS:

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

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