

MENÚ SETEMBRO 2024

LUNS

16
Lentellas con verduras e xamón
Hamburguesa de tenreira con menestra de verduras
Froita

23
Menestra de verduras con xamón serrano
Polo con arroz e verduras
Froita

30
Chicharos con xamón e aove
Tortilla de patacas
Froita

MARTES

17
Chicharos con taquiños de pavo
Arroz mariñeiro (pescada e verduras)
Froita

24
Brócoli con atún
Guiso de calamares con fideos
Froita

MÉRCORES

11
Crema de cenoria
Pasta boloñesa con carne de tenreira
Froita

18
Crema de cabaza e cabaciña
Pasta con raxo de pavo e tomate frito
logur

25
Sopa de verduras
Pescada á galega con pataca cocida
logur

XOVES

12
Sopa de fideos e ovo cocido
Muslito de polo ao forno con arroz cocido
logur

19
Garavanzos con verduras
Abadeixo en salsa verde con patacas cocidas
Froita

26
Fabas con verduras
Pavo guisado con verduras e macarróns
Froita

VENRES

13
Crema de cabaciña e xudía
Pescada á galega con pataca cocida
Froita

20
Brócoli con allada
Guiso de polo con pataca e cenoria
Froita

27
Tosta de hummus de garavanzo con pemento
Tenreira asada con champiñóns e arroz
Froita

Menú revisado por:
Elena Marcos Cardo
Número de colegiada GA0009