

# MENÚ NOVEMBRO 2024

Menú revisado por:  
Elena Marcos Cardo  
Número de colegiada GA0009

## LUNS

## MARTES

## MÉRCORES

## XOVES

## VENRES

4

Chicharos con xamón serrano  
Tortilla de patacas  
Froita

5

Sopa de fideos con cenoria  
Albóndegas de polo con arroz  
Froita

6

Tosta de atún  
Caldo galego (grelo, polo,  
pataca, faba e chourizo)  
Froita

7

Brócoli con ovo cocido e aceite de  
oliva virxe  
Pescada ao forno con ensalada  
logur

8

Garavanzos con verduras  
Pasta con atún e salsa de tomate  
Froita

11

Xudías con chourizo  
Fideos con verduras e pavo  
Froita

12

Crema de cabaza e cabaciña  
Guiso de calamares con patacas  
Froita

13

Arroz con tomate frito e ovo  
Pescada á romana con ensalada  
logur

14

Crema de verduras  
Lombo de porco ao forno con arroz  
Froita

15

Sopa de verduras e fideos  
Medallón de salmón con patacas  
Froita

18

Lentellas con verduras  
Tortilla de patacas e chourizo  
Froita

19

Espirais con cenoria, millo e olivas  
Abadeixo ao forno con menestra de  
verduras  
Froita

20

Crema de cenoria, cebola e allo  
porro  
Macarróns con tenreira picada e  
sofrito de verduras  
Froita

21

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

22

Crema de cabaciña, xudía e cebola  
Pescada á galega (aove e pimentón)  
con patacas  
Froita

25

Lentellas con xamón  
Hamburguesa de tenreira con  
menestra  
Froita

26

Chicharos con pavo  
Arroz mariñeiro (pescada e  
verduras)  
Froita

27

Crema de cabaza  
Pasta con pavo, tomate, pemento e  
cebola  
logur

28

Caldo de garavanzos con grelos e  
pataca  
Abadeixo en salsa verde con pataca  
cocida  
Froita

29

Brócoli con allada  
Guiso de polo con pataca e cenoria  
Froita

