

Menú Xaneiro 2025

Menú revisado por:
Elena Marcos Cardo
Número de colegiada
GA0009

Luns

6

NON LECTIVO

Martes

7

NON LECTIVO

Mércores

8

GARAVANZOS CON VERDURAS
(CENORIA, ALLO PORRO, COLIFLOR E
XUDÍA)

PESCADA Á ROMANA CON
MENESTRA DE VERDURAS

FROITA

Xoves

9

SOPA DE FIDEOS CON
CENORIA E CEBOLA

MUSLITOS DE POLO AO FORNO
CON ARROZ

IOGUR

Venres

10

CREMA DE VERDURAS (XUDÍAS,
CABACIÑA, CENORIA E CEBOLA)

ABADEIXO EN SALSA VERDE
(AOVE, CHICHARO, CEBOLA) CON
PATACA COCIDA

FROITA

13

SOPA DE VERDURAS E FIDEOS

HAMBURGUESA DE TENREIRA
CON ARROZ

FROITA

14

BRÓCOLI COCIDO CON ALLO,
AOVE E PIMENTÓN

GUISO DE FIDEOS CON
PESCADA E CALAMARES

FROITA

15

TOSTA CON HUMMUS DE
GARAVANZO E PEMENTO ASADO

ALBÓNDEGAS DE POLO CON
ARROZ

IOGUR

16

CREMA DE CENORIA, CEBOLA E ALLO
PORRO

MEDALLÓN DE SALMÓN CON
PATACAS

FROITA

17

FABAS CON QUINOA E
VERDURAS

PASTA CON SALSA DE
TOMATE E PAVO

FROITA

20

MENESTRA DE VERDURAS CON
BACON

POLO CON PASTA INTEGRAL E
VERDURAS

FROITA

21

SOPA DE FIDEOS CON XAMÓN
E OVO COCIDO

TENREIRA ASADA CON
CHAMPIÑÓNS E ARROZ

FROITA

22

POTAXE DE ALUBIAS CON
VERDURAS

ABADEIXO Á GALEGA
(AOVE E PIMENTÓN) CON
PATACA COCIDA

IOGUR

23

CALDO DE VERDURAS (PATACA,
GRELO E OVO COCIDO)

PASTA Á BOLOÑESA

FROITA

24

CHICHAROS CON PAVO

PESCADA REBOZADA CON
GUARNICIÓN DE ENSALADA

FROITA

27

LENTELLAS CON XAMÓN E
VERDURAS

TORTILLA DE PATACAS

FROITA

28

ESPIRAIS DE CORES CON
TOMATE

MEDALLÓN DE SALMÓN
CON MENESTRA

FROITA

29

CREMA DE CABACIÑA, XUDÍA E
CEBOLA

LOMBO DE PORCO CON TOMATE
NATURAL TRITURADO E ARROZ

FROITA

30

SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS

PESCADA AO FORNO (TOMATE E
CEBOLA) CON ENSALADA

IOGUR

31

GARAVANZOS CON CENORIA,
XUDÍA, CEBOLA E CABACIÑA

PASTA CON PAVO, TOMATE E OVO

FROITA

