



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>3</p> <p>Sopa de vexetáis (cabaza+cenoria)</p> <p>Pavo con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>4</p> <p>Crema de brecol</p> <p>Ventresca de pescada en salsa con cachelos</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>5</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Xamón braseado con patacas e cenorias</p> <p>Iogur</p>	<p>6</p> <p>Xudías con xamón</p> <p>Macarróns con atún</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>7</p> <p>Lentellas vexetáis</p> <p>Milanesa de polo con arroz</p> <p>Iogur</p>
<p>10</p> <p>Crema de cabaza e pera</p> <p>Tenreira con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>11</p> <p>Sopa cuscus</p> <p>Filete de pescada á galega</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>12</p> <p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Lomo con pasta</p> <p>Iogur</p>	<p>13</p> <p>Crema de alloporro</p> <p>Tortilla de pataca con cenoria baby</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>14</p> <p>Menestra tricolor</p> <p>Pavo con arroz e chícharos</p> <p>Iogur</p>
<p>17</p> <p>FESTIVO</p>	<p>18</p> <p>Sopa de estrelas</p> <p>Bacallau con patacas e tomate</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>19</p> <p>Empanada de carne</p> <p>Pasta con brecol e ovo</p> <p>Iogur</p>	<p>20</p> <p>Chícharos con xamón</p> <p>Paella de peixe (rape)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>21</p> <p>Sopa xuliana</p> <p>Milanesa de polo con patacas</p> <p>Iogur</p>
<p>24</p> <p>Arroz tres delicias</p> <p>Tortilla de pataca</p> <p>Iogur</p>	<p>25</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Pasta con atún</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>26</p> <p>Fabas vexetáis</p> <p>Raxo con pataca, pementos e chícharos</p> <p>Iogur</p>	<p>27</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Pescada á romana con patacas e brecol</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>28</p> <p>Salteado de acelgas e cenorias</p> <p>Muslo de polo con pisto e arroz</p> <p>Iogur</p>
<p>31</p> <p>Sopa cuscus</p> <p>Albóndegas mixtas con patacas</p> <p>Iogur</p>				





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>3</p> <p>Sopa de vexetáis (cabaza+cenoria)</p> <p>Pavo con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>4</p> <p>Crema de brecol</p> <p>Ventresca de pescada en salsa con cachelos</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>5</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Xamón braseado con patacas e cenorias</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>6</p> <p>Xudías con xamón</p> <p>Macarróns con atún</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>7</p> <p>Lentellas vexetáis</p> <p>Milanesa de polo con arroz</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>10</p> <p>Crema de cabaza e pera</p> <p>Tenreira con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>11</p> <p>Sopa cuscus</p> <p>Filete de pescada á galega</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>12</p> <p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Lomo con pasta</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>13</p> <p>Crema de alloporro</p> <p>Tortilla de pataca con cenoria baby</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>14</p> <p>Menestra tricolor</p> <p>Pavo con arroz e chícharos</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>17</p> <p>FESTIVO</p>	<p>18</p> <p>Sopa de estrelas</p> <p>Bacallau con patacas e tomate</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>19</p> <p>Empanada de carne</p> <p>Pasta con brecol e ovo</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>20</p> <p>Chícharos con xamón</p> <p>Paella de peixe (rape)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>21</p> <p>Sopa xuliana</p> <p>Milanesa de polo con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>24</p> <p>Arroz tres delicias</p> <p>Tortilla de pataca</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>25</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Pasta con atún</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>26</p> <p>Fabas vexetáis</p> <p>Raxo con pataca, pementos e chícharos</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>27</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Pescada á romana con patacas e brecol</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>28</p> <p>Salteado de acelgas e cenorias</p> <p>Muslo de polo con pisto e arroz</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>31</p> <p>Sopa cuscus</p> <p>Albóndegas mixtas con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>				





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>3</p> <p>Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>4</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con chícharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>5</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenorias tomate, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>6</p> <p>Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>7</p> <p>Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>10</p> <p>Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>11</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>12</p> <p>Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>13</p> <p>Puré de pescada con chícharos, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>14</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>17</p> <p>FESTIVO</p>	<p>18</p> <p>Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>19</p> <p>Puré de polo con cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>20</p> <p>Puré de rape con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>21</p> <p>Puré de pavo con cabaza, alloporro, cebola, tomate, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>24</p> <p>Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>25</p> <p>Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>26</p> <p>Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>27</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froita</p>	<p>28</p> <p>Puré de polo con xudías, alloporro, tomate, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>31</p> <p>Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>				

