



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
				1 Lentellas vexetáis Paella de polo Iogur
4 Sopa de letras Tenreira con patacas e verduras Iogur	5 Crema de garavanzos Pescada á romana con patacas e xudías Froita de tempada	6 Chícharos con ovo Albóndegas mixtas con arroz Iogur	7 Crema de alloporro Tiburóns de pasta con atún Froita de tempada	8 Sopa cuscus con cenorias Estufado de pavo con patacas e champiñóns Iogur
11 Empanada de polo Tortilla de pataca con cenorias baby Iogur	12 FESTIVO	13 Sopa de estrelas Raxo con patacas e pementos Iogur	14 Pasta con brócoli e cenorias Pescada á mariñeira Froita de tempada	15 Crema de cabaza e pera Paella de polo e tenreira Iogur
18 Sopa de vexetáis Pavo con patacas e chícharos Iogur	19 Crema de brócoli Ventresca de pescada en salsa con cachelos Froita de tempada	20 Sopa de fideos Xamón braseado con patacas e cenorias Iogur	21 Xudías con xamón Macarróns con atún Froita de tempada	22 Lentellas vexetáis Milanesa de polo con arroz Iogur
25 Empanada de atún Tortilla de pataca con chícharos Iogur	26 Crema de cabaza Bacallau con coliflor Froita de tempada	27 Menestra tricolor Lomo con pasta Iogur	28 Potaxe de garavanzos Pescada á galega Froita de tempada	29 Crema de espinacas Pavo con arroz Iogur





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
				1 Paella de polo Puré de polo Iogur
4 Tenreira con patacas e verduras Puré de tenreira Iogur natural	5 Pescada á romana con patacas e xudías Puré de bacallau e fogonero Froita de tempada	6 Albóndegas mixtas con arroz Puré de pavo Froita de tempada	7 Tiburóns de pasta con atún Puré de pescada Froita de tempada	8 Estufado de pavo con patacas e champiñóns Puré de polo Iogur natural
11 Tortilla de pataca con cenorias baby Puré de tenreira Iogur natural	12 FESTIVO	13 Raxo con patacas e pementos Puré de pavo Froita de tempada	14 Pescada á mariñeira Puré de pescada Froita de tempada	15 Paella de polo e tenreira Puré de polo Iogur natural
18 Pavo con patacas e chícharos Puré de pavo Iogur natural	19 Ventresca de pescada en salsa con cachelos Puré de bacallau e fogonero Froita de tempada	20 Xamón braseado con patacas e cenorias Puré de polo Froita de tempada	21 Macarróns con atún Puré de pescada Froita de tempada	22 Milanesa de polo con arroz Puré de tenreira Iogur natural
25 Tortilla de pataca con chícharos Puré de pavo Iogur natural	26 Bacallau con coliflor Puré de bacallau e fogonero Froita de tempada	27 Lomo con pasta Puré de polo Froita de tempada	28 Pescada á galega Puré de pescada Froita de tempada	29 Pavo con arroz Puré de tenreira Iogur natural





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>1</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>2</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>3</p> <p>Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>4</p> <p>Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>5</p> <p>Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>6</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>	<p>8</p> <p>Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>9</p> <p>Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>10</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenoria, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>11</p> <p>Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>12</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con chícharos, cenorias, xudías, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>13</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>14</p> <p>Puré de pescada con xudías, cabaza, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>15</p> <p>Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>16</p> <p>Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>17</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>18</p> <p>Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>19</p> <p>Puré de pescada con chícharos, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>20</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>21</p> <p>Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>22</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>23</p> <p>Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>24</p> <p>Puré de pescada con chícharos, cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>25</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudías, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>

