



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>1</p> <p>Crema de cabaza</p> <p>Salmón con patacas e verduras</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>2</p> <p>Empanada de atún</p> <p>Polo ao forno con patacas e tomate</p> <p>Iogur</p>	<p>3</p> <p>Chícharos con ovo</p> <p>Pescada á romana con arroz e tomate</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>4</p> <p>Crema de coliflor e cenorias</p> <p>Fideuá con pavo</p> <p>Iogur</p>	
<p>7</p> <p>Ensalada de arroz primavera</p> <p>Tortilla de pataca con chícharos</p> <p>Iogur</p>	<p>8</p> <p>Crema de cabaciña e mazá</p> <p>Bacallao con coliflor e cachelos</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>9</p> <p>Xudías guisadas</p> <p>Pasta boloñesa</p> <p>Iogur</p>	<p>10</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Pescada adobada con verduras</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>11</p> <p>Lentellas vexetáis</p> <p>Paella de polo</p> <p>Iogur</p>
<p>14</p> <p>Fideuá vexetal</p> <p>Tenreira con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>15</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Pescada á romana con patacas e xudías</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>16</p> <p>Ensaladilla rusa</p> <p>Albóndegas de polo e tenreira con arroz</p> <p>Iogur</p>	<p>17</p> <p>Crema de alloporro</p> <p>Pasta con peixe (salmón e pescada)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>18</p> <p>Sopa cuscus con cenorias</p> <p>Estufado de pavo con patacas e champiñons</p> <p>Iogur</p>
<p>21</p> <p>Coliflor gratinada</p> <p>Tortilla francesa con salteado de chícharos</p> <p>Iogur</p>	<p>22</p> <p>Fabas vexetáis</p> <p>Fideuá de bacallao</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>23</p> <p>Sopa de estrelas</p> <p>Polo con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>24</p> <p>Pasta con brocol e cenorias</p> <p>Pescada á mariñeira</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>25</p> <p>Crema de cabaza e pera</p> <p>Paella de polo e tenreira</p> <p>Iogur</p>
<p>28</p> <p>Sopa de vexetáis</p> <p>Pavo con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>29</p> <p>Crema de brocol</p> <p>Ventresca de pescada en salsa</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>30</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Xamón braseado con patacas e cenorias</p> <p>Iogur</p>		





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
1	2	3	4	5
	Crema de cabaza	Empanada de atún	Chícharos con ovo	Crema de coliflor e cenorias
	Salmón con patacas e verduras	Polo ao forno con patacas e tomate	Pescada á romana con arroz e tomate	Fideuá con pavo
	Froita de tempada	Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia
6	7	8	9	10
Ensalada de arroz primavera	Crema de cabaciña e mazá	Xudías guisadas	Sopa de fideos	Lentellas vexetáis
Tortilla de pataca con chícharos	Bacallao con coliflor e cachelos	Pasta boloñesa	Pescada adobada con verduras	Paella de polo
Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia
11	12	13	14	15
Fideuá vexetal	Sopa de letras	Ensaladilla rusa	Crema de alloporro	Sopa cuscus con cenorias
Tenreira con patacas	Pescada á romana con patacas e xudías	Albóndegas de polo e tenreira con arroz	Pasta con peixe (salmón e pescada)	Estufado de pavo con patacas e champiñons
Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia
16	17	18	19	20
Coliflor gratinada	Fabas vexetáis	Sopa de estrelas	Pasta con brocol e cenorias	Crema de cabaza e pera
Tortilla francesa con salteado de chícharos	Fideuá de bacallao	Polo con patacas	Pescada á mariñeira	Paella de polo e tenreira
Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia
21	22	23	24	25
Sopa de vexetáis	Crema de brocol	Sopa de fideos		
Pavo con patacas	Ventresca de pescada en salsa	Xamón braseado con patacas e cenorias		
Iogur de soia	Froita de tempada	Iogur de soia		
26	27	28	29	30





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>1</p> <p>Puré de bacallau e fogonero con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>2</p> <p>Puré de polo con chícharos, cenorias, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>3</p> <p>Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>4</p> <p>Puré de tenreira con xudía, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	
<p>7</p> <p>Puré de tenreira con xudía, cenoria, chícharos, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>8</p> <p>Puré de pescada con cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>9</p> <p>Puré de pavo con chícharos, cenorias, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>10</p> <p>Puré de pescada, xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>11</p> <p>Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>14</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>15</p> <p>Puré de bacallau e fogonero con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>16</p> <p>Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>17</p> <p>Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>18</p> <p>Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>21</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>22</p> <p>Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>23</p> <p>Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>24</p> <p>Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>25</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>28</p> <p>Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>29</p> <p>Puré de bacallau e fogonero con chícharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>30</p> <p>Puré de polo con cabaciña, cenorias tomate, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>		

