



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
1 FESTIVO	2 Salteado de acelgas e cenorias Paxariñas con abadexo Froita de tempada	3 Crema de verduras Arroz con pavo Iogur	4 Chícharos con xamón Pescada en salsa con cachelos Froita de tempada	5 Crema de cenorias Milanesa de polo con patacas Iogur
8 Lentellas vexetáis Raxo con pataca, pementos e chícharos Iogur	9 Menestra tricolor Fidueá con bacallau Froita de tempada	10 Crema de alporro Muslo de polo con pisto e arroz Iogur	11 Sopa cuscus con cenoria Pescada á romana con patacas e brócoli Froita de tempada	12 Empanada de atún Tortilla de pataca Iogur con marmelada de cabaza
15 Crema de coliflor e cenoria Albóndegas mixtas con patacas Iogur	16 Sopa chuvia Pescada adobada con verduras Froita de tempada	17 Caldo galego Tenreira estufada con arroz Iogur	18 Crema de garavanzos Pasta con brócoli e ovo Froita de tempada	19 Sopa de letras Polo ao forno con patacas e tomate Iogur
22 Crema de cabaza Tortilla de pataca con chícharos Iogur	23 Sopa de fideos Bacallau con coliflor e cachelos Froita de tempada	24 Xudías guisadas Pasta boloñesa Iogur	25 Sopa cuscus Pescada á romana con patacas e xudías Froita de tempada	26 Fabas vexetáis Paella de polo Iogur
29 Sopa de estrelas con cabaciña Tenreira con patacas e verduras Iogur	30 Empanada de polo Potaxe de garavanzos con ovo Froita de tempada			





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>1</p> <p>FESTIVO</p>	<p>2</p> <p>Paxariñas con abadexo</p> <p>Puré de pescada</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>3</p> <p>Arroz con pavo</p> <p>Puré de polo</p> <p>Iogur</p>	<p>4</p> <p>Pescada en salsa con cachelos</p> <p>Puré de pescada</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>5</p> <p>Milanesa e polo con patacas</p> <p>Puré de pavo</p> <p>Iogur</p>
<p>8</p> <p>Raxo con pataca, pementos e chícharos</p> <p>Puré de tenreira</p> <p>Iogur</p>	<p>9</p> <p>Fidueá con bacallao</p> <p>Puré de pescada</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>10</p> <p>Muslo de polo con pisto e arroz</p> <p>Puré de pavo</p> <p>Iogur</p>	<p>11</p> <p>Pescada á romana con patacas e brócoli</p> <p>Puré de bacallao e fogonero</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>12</p> <p>Tortilla de pataca</p> <p>Puré de polo</p> <p>Iogur con marmelada de cabaza</p>
<p>15</p> <p>Albóndegas mixtas con patacas</p> <p>Puré de pavo</p> <p>Iogur</p>	<p>16</p> <p>Pescada adobada con verduras</p> <p>Puré de bacallao e fogonero</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>17</p> <p>Tenreira estufada con arroz</p> <p>Puré de polo</p> <p>Iogur</p>	<p>18</p> <p>Pasta con brócoli e ovo</p> <p>Puré de pescada</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>19</p> <p>Polo ao forno con patacas e tomate</p> <p>Puré de tenreira</p> <p>Iogur</p>
<p>22</p> <p>Tortilla de pataca con chícharos</p> <p>Puré de tenreira</p> <p>Iogur</p>	<p>23</p> <p>Bacallao con coliflor e cachelos</p> <p>Puré de pescada</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>24</p> <p>Pasta boloñesa</p> <p>Puré de pavo</p> <p>Iogur</p>	<p>25</p> <p>Pescada á romana con patacas e xudías</p> <p>Puré de pescada</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>26</p> <p>Paella de polo</p> <p>Puré de polo</p> <p>Iogur</p>
<p>29</p> <p>Tenreira con patacas e verduras</p> <p>Puré de tenreira</p> <p>Iogur</p>	<p>30</p> <p>Potaxe de garavanzos con ovo</p> <p>Puré de bacallao e fogonero</p> <p>Froita de tempada</p>			





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>1</p> <p>FESTIVO</p>	<p>2</p> <p>Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>3</p> <p>Puré de polo con cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>4</p> <p>Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>5</p> <p>Puré de pavo con cabaza, alloporro, cebola, tomate, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>8</p> <p>Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>9</p> <p>Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>10</p> <p>Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>11</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>12</p> <p>Puré de polo con xudías, alloporro, tomate, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>15</p> <p>Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>16</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>17</p> <p>Puré de polo con chícharos, cenorias, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>18</p> <p>Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>19</p> <p>Puré de tenreira con xudía, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>22</p> <p>Puré de tenreira con xudía, cenoria, chícharos, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>23</p> <p>Puré de pescada con cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>24</p> <p>Puré de pavo con chícharos, cenorias, cabaciña, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>25</p> <p>Puré de pescada, xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>26</p> <p>Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorias, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>29</p> <p>Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>30</p> <p>Puré de bacallau e fogueiro con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Puré de froitas</p>			

