



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>3</p> <p>Crema de garavanzos</p> <p>Estofado de pavo con patacas e pementos</p> <p>Iogur</p>	<p>4</p> <p>Sopa de choiva</p> <p>Albóndegas de peixe con patacas e verduras</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>5</p> <p>Crema de coliflor e cenoria</p> <p>Xamón braseado con arroz</p> <p>Iogur</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Guiso de carne con pasta</p> <p>Iogur</p>	<p>11</p> <p>Sopa cuscus con cenoria</p> <p>Pescada a romana con patacas e brócoli</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>12</p> <p>Xudías con allada</p> <p>Paella de polo</p> <p>Iogur</p>	<p>13</p> <p>Fabas vexetais</p> <p>Pasta con bacallau</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>14</p> <p>Empanada de atún</p> <p>Tortilla de pataca con cenoria baby</p> <p>Iogur</p>
<p>17</p> <p>Sopa de estrelas</p> <p>Tenreira con patacas e verduras</p> <p>Iogur</p>	<p>18</p> <p>Crema de xudías e cenoria</p> <p>Pescada en salsa con cachelos</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>19</p> <p>Chícharos salteados</p> <p>Albóndegas mixtas con arroz</p> <p>Iogur</p>	<p>20</p> <p>Caldo galego</p> <p>Fideúa con rape</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>21</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Xamonciños de polo con patacas e xudías</p> <p>Iogur</p>
<p>24</p> <p>Crema de cenorias</p> <p>Tortilla de patacas con chícharos</p> <p>Iogur</p>	<p>25</p> <p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Pasta con peixe (salmón e pescada)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>26</p> <p>Sopa de estrelas</p> <p>Raxo con patacas e pementos</p> <p>Iogur</p>	<p>27</p> <p>Empanada de carne</p> <p>Pescada á romana con patacas e xudías</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>28</p> <p>Crema de espinacas</p> <p>Paella de polo e tenreira</p> <p>Iogur</p>





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>3</p> <p>Crema de garavanzos</p> <p>Estofado de pavo con patacas e pementos</p> <p>Iogur</p>	<p>4</p> <p>Sopa de choiva (sen ovo)</p> <p>Aidonaegas caseiras ae polo con patacas e verduras</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>5</p> <p>Crema de coliflor e cenoria</p> <p>Xamón braseado con arroz</p> <p>Iogur</p>	<p>6</p> <p>FESTIVO</p>	<p>7</p> <p>FESTIVO</p>
<p>10</p> <p>Crema de verduras</p> <p>Guiso de carne con pasta (sen ovo)</p> <p>Iogur</p>	<p>11</p> <p>Sopa cuscus con cenoria (sen ovo)</p> <p>Pescada con patacas e brócoli</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>12</p> <p>Xudías con allada</p> <p>Paella de polo</p> <p>Iogur</p>	<p>13</p> <p>Fabas vexetais</p> <p>Pasta con bacallau (sen ovo)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>14</p> <p>Empanadilla caseira de atún</p> <p>Pavo con pataca e cenoria baby</p> <p>Iogur</p>
<p>17</p> <p>Sopa de estrelas (sen ovo)</p> <p>Tenreira con patacas e verduras</p> <p>Iogur</p>	<p>18</p> <p>Crema de xudías e cenoria</p> <p>Pescada en salsa con cachelos</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>19</p> <p>Chícharos salteados</p> <p>Albóndegas mixtas con arroz</p> <p>Iogur</p>	<p>20</p> <p>Caldo galego</p> <p>Fideúa con rape (sen ovo)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>21</p> <p>Sopa de estrelas (sen ovo)</p> <p>Xamonciños de polo con patacas e xudías</p> <p>Iogur</p>
<p>24</p> <p>Crema de cenorias</p> <p>Pescada con patacas e chícharos</p> <p>Iogur</p>	<p>25</p> <p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Pasta con peixe (salmón e pescada) (sen ovo)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>26</p> <p>Sopa de estrelas (sen ovo)</p> <p>Raxo con patacas e pementos</p> <p>Iogur</p>	<p>27</p> <p>Empanadilla caseira de carne</p> <p>Pescada con patacas e xudías</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>28</p> <p>Crema de espinacas</p> <p>Paella de polo e tenreira</p> <p>Iogur</p>







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

