



MENÚS DO XANTAR
TRITURADOS SEN TOMATE, VERDURAS
DE FOLLA VERDE, PORCO
NIN PEIXE AZUL
XULLO 24

NOTA: SÓ PRODUCTOS NATURAIS SEN CONSERVANTES NIN COLORANTES

FROITA: MAZÁ, PERA OU KIWI

	LUNS 1	MARTES 2	MÉRCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
PRATO	Arroz, pavo, cabacifo e porro	Pavo, chicharo, pataca e cabaza	Tenreira, arroz, cabaza e cenoria	Polo, pataca, cenoria e xudía	Chicharo, porro, pescada e arroz
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 8	MARTES 9	MÉRCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
PRATO	Polo, pataca, cabacifo e pemento	Pescada, arroz, porro e cenoria	Abadexo, pataca, chicharo e cabaza	Pavo, arroz, cabacifo e porro	Bacallau, pataca, chicharo e coliflor
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 15	MARTES 16	MÉRCORES 17	XOVES 18	VENRES 19
PRATO	Pescada, chicharo, arroz e cabacifo	Xudías, tenreira, pataca e cenoria	Bacallau, arroz, chicharo e cenoria	Polo, pataca, xudía e cabacifo	Pavo, arroz, cabaza e cenoria
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 22	MARTES 23	MÉRCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
PRATO	Porro, cenoria, pataca e tenreira	Cabaza, bacallau, arroz e pemento	Cenoria, pataca, polo e porro	FESTIVO	Pescada, arroz, chicharo e cabacifo
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 29	MARTES 30	MÉRCORES 31		
PRATO	Pavo, arroz, xudía e cabaza	Pataca, pescada, chicharo e coliflor	Tenreira, arroz, porro e cenoria		
SOBREMESA	Froita	logur	Froita		

MENÚS SUPERVISADOS POR M^a FERNANDA DIÉGUEZ GARZA,
EXPERTA EN NUTRICIÓN E PLANIFICACIÓN DIETÉTICA E MÁSTER UNIVERSITARIO EN NUTRICIÓN.