



luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>2</p> <p>Ensalada tricolor</p> <p>Raxo con pataca, pemento e chícharos</p> <p>Iogur</p>	<p>3</p> <p>Salteado de acelgas</p> <p>Pasta con peixe (atún)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>4</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Estufado de pavo con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>5</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Pescada a romana con patacas e brecol</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>6</p> <p>Crema de garavanzos</p> <p>Muslo de polo con pisto e arroz</p> <p>Natilla</p>
<p>9</p> <p>Menestra de verduras</p> <p>Fideuá con pavo</p> <p>Iogur</p>	<p>10</p> <p>Crema de cenorias</p> <p>Tempura de rape con patacas cocida</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>11</p> <p>Caldo galego</p> <p>Redondo de carne picada con verduras e arroz</p> <p>Iogur</p>	<p>12</p> <p>Sopa cuscus</p> <p>Ventresca de pescada con pataca panadeira e xudías</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>13</p> <p>Chícharos con ovo</p> <p>Polo ao forno con patacas e tomate</p> <p>Flan</p>
<p>16</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Pasta boloñesa</p> <p>Iogur</p>	<p>17</p> <p>Empanada de carne</p> <p>Bacallao con coliflor e cachelos</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>18</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Tortilla de pataca con pavo e verduras</p> <p>Iogur</p>	<p>19</p> <p>FESTIVO</p>	<p>20</p> <p>Lentellas vexetáis</p> <p>Albóndegas de polo con arroz</p> <p>Iogur</p>
<p>23</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Tenreira con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>24</p> <p>Crema de cabaza</p> <p>Pescada a romana con patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>25</p> <p>Potaxe de garavanzos con ovo</p> <p>Estufado de pavo con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>26</p> <p>Verduras refogadas</p> <p>Pasta con peixe (pescada e salmón)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>27</p> <p>Crema de espinacas</p> <p>Paella de polo</p> <p>Natilla</p>
<p>30</p> <p>Sopa xuliana</p> <p>Redondo de carne picada con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>31</p> <p>Chícharos con xamón</p> <p>Fideuá con bacallao</p> <p>Froita de tempada</p>			





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>2</p> <p>Ensalada tricolor (sen ovo)</p> <p>Raxo con pataca, pemento e chícharos</p> <p>Iogur</p>	<p>3</p> <p>Salteado de acelgas</p> <p>Pasta con peixe (atún) (sen ovo)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>4</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Estufado de pavo con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>5</p> <p>Sopa de letras (sen ovo)</p> <p>Pescada a romana con patacas e brecol (sen ovo)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>6</p> <p>Crema de garavanzos</p> <p>Muslo de polo con pisto e arroz</p> <p>Natilla</p>
<p>9</p> <p>Menestra de verduras</p> <p>Fideuá con pavo (sen ovo)</p> <p>Iogur</p>	<p>10</p> <p>Crema de cenorias</p> <p>Tempura de rape con patacas cocida (sen ovo)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>11</p> <p>Caldo galego</p> <p>Carne picada con verduras e arroz (sen ovo)</p> <p>Iogur</p>	<p>12</p> <p>Sopa cuscus (sen ovo)</p> <p>Ventresca de pescada con pataca panadeira e xudías</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>13</p> <p>Chícharos con pavo</p> <p>Polo ao forno con patacas e tomate</p> <p>Flan</p>
<p>16</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Pasta boloñesa (sen ovo)</p> <p>Iogur</p>	<p>17</p> <p>Empanada de carne (sen ovo)</p> <p>Bacallao con coliflor e cachelos</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>18</p> <p>Sopa de fideos (sen ovo)</p> <p>Pavo estufado con patacas e verduras</p> <p>Iogur</p>	<p>19</p> <p>FESTIVO</p>	<p>20</p> <p>Lentillas vexetais</p> <p>Albóndegas de polo con arroz (sen ovo)</p> <p>Iogur</p>
<p>23</p> <p>Sopa de letras (sen ovo)</p> <p>Tenreira con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>24</p> <p>Crema de cabaza</p> <p>Pescada a romana con patacas (sen ovo)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>25</p> <p>Potaxe de garavanzos</p> <p>Estufado de pavo con patacas</p> <p>Iogur</p>	<p>26</p> <p>Verduras refogadas</p> <p>Pasta con peixe (pescada e salmón) (sen ovo)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>27</p> <p>Crema de espinacas</p> <p>Paella de polo</p> <p>Natilla</p>
<p>30</p> <p>Sopa xuliana (sen ovo)</p> <p>Redondo de carne picada con patacas (sen ovo)</p> <p>Iogur</p>	<p>31</p> <p>Chícharos con xamón</p> <p>Fideuá con bacallao (sen ovo)</p> <p>Froita de tempada</p>			





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>2</p> <p>Ensalada tricolor</p> <p>Raxo con pataca, pemento e chícharos</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>3</p> <p>Salteado de acelgas</p> <p>Pasta con peixe (atún)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>4</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Estufado de pavo con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>5</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Pescada a romana con patacas e brecol</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>6</p> <p>Crema de garavanzos</p> <p>Muslo de polo con pisto e arroz</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>9</p> <p>Menestra de verduras</p> <p>Fideuá con pavo</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>10</p> <p>Crema de cenorias</p> <p>Tempura de rape con patacas cocida</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>11</p> <p>Caldo galego</p> <p>Redondo de carne picada con verduras e arroz</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>12</p> <p>Sopa cuscus</p> <p>Ventresca de pescada con pataca panadeira e xudías</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>13</p> <p>Chícharos con ovo</p> <p>Polo ao forno con patacas e tomate</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>16</p> <p>Crema de cabaciña</p> <p>Pasta boloñesa</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>17</p> <p>Empanada de carne</p> <p>Bacallao con coliflor e cachelos</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>18</p> <p>Sopa de fideos</p> <p>Tortilla de pataca con pavo e verduras</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>19</p> <p>FESTIVO</p>	<p>20</p> <p>Lentellas vexetáis</p> <p>Albóndegas de polo con arroz</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>23</p> <p>Sopa de letras</p> <p>Tenreira con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>24</p> <p>Crema de cabaza</p> <p>Pescada a romana con patacas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>25</p> <p>Potaxe de garavanzos con ovo</p> <p>Estufado de pavo con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>26</p> <p>Verduras refogadas</p> <p>Pasta con peixe (pescada e salmón)</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>27</p> <p>Crema de espinacas</p> <p>Paella de polo</p> <p>Iogur de soia</p>
<p>30</p> <p>Sopa xuliana</p> <p>Redondo de carne picada con patacas</p> <p>Iogur de soia</p>	<p>31</p> <p>Chícharos con xamón</p> <p>Fideuá con bacallao</p> <p>Froita de tempada</p>			





luns / lunes	martes	mércores / miércoles	xoves / jueves	venres / viernes
<p>2</p> <p>Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>3</p> <p>Puré de pescada con xudía, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Compota</p>	<p>4</p> <p>Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudía, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>5</p> <p>Puré de bacallao con cabaza, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva</p> <p>Compota</p>	<p>6</p> <p>Puré de polo con xudía, alloporro, tomate, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>9</p> <p>Puré de pavo con cabaciña, cenoria, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>10</p> <p>Puré de bacallao con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Compota</p>	<p>11</p> <p>Puré de polo con chicharos, cenoria, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>12</p> <p>Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Compota</p>	<p>13</p> <p>Puré de tenreira con xudía, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>16</p> <p>Puré de tenreira con xudía, cenoria, chicharos, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>17</p> <p>Puré de pescada con cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva</p> <p>Compota</p>	<p>18</p> <p>Puré de pavo con chicharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>19</p> <p>FESTIVO</p>	<p>20</p> <p>Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>23</p> <p>Puré de tenreira con cenoria, xudía, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>24</p> <p>Puré de bacallao con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva</p> <p>Compota</p>	<p>25</p> <p>Puré de pavo con cabaza, cenoria, pataca e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>26</p> <p>Puré de pescada con arroz, alloporro, xudía, cenoria, cabaciña e aceite de oliva</p> <p>Compota</p>	<p>27</p> <p>Puré de polo con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>
<p>30</p> <p>Puré de tenreira con xudía, cabaza, cenoria, alloporro e aceite de oliva</p> <p>Iogur natural</p>	<p>31</p> <p>Puré de pescada con salteado de verduras, arroz e aceite de oliva</p> <p>Compota</p>			

