



Menú mes de novembro 2025



Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
03 NON LECTIVO A	04 Lentellas con espinacas 550 Spaguettis boloñesa 752 logurt A 0/4.5/1	05 Potaxe de legumes 562 Caldeirada de peixe 745 Laranxa A 0/9.11/0	06 Sopa Xuliana 547 Terneira asada con guarnición 761 logurt A 0/0/1	07 Arroz 3 delicias 555 Salmón con ensalada 750 Mazá A 5/9/0
10 Sopa de peixe 548 Polo guisado 750 logurt A 9.4/0/1	11 Fabas mariñeira 550 Tortilla española con ensalada 758 Plátano A 0/5/0	12 Caldo de repolo 547 Atún con pataca cocida 752 logurt A 0/9.11/1	13 Crema de zanahoria 553 Xamón asado 750 Pera A 0/0/0	14 Xudías con ovo 558 Lomos merluza prancha con ensalada 745 logurt A 5/9.11/1
17 Crema de cabaza 547 Paella de carne 750 Piña natural A 0/0/0	18 Potaxe de garbanzos 558 Abadexo con ensalada 749 logurt A 0/9/1	19 Guisantes con xamón 553 Fideos con pavo 750 Mazá A 0/4.5/0	20 Coliflor ao vapor 548 Bacallao a pil pil 755 logurt A 0/9.11/1	21 Sopa de cocido 547 Cocido 765 Mandarina A 4/0/0
24 Bróccoli ao vapor 550 Palometa á galega 748 logurt A 0/9.11/1	25 Lentellas estofadas 554 Milanesa con ensalada 760 Plátano A 0/4.5/0	26 Caldo de grelos 556 Codillos asados 750 logurt A 0/0/1	27 Fabada asturiana 560 Filete de merluza con ensalada 747 Mazá A 0/9/0	28 Croquetas e empanadillas 560 Estofado de lomo con verduras 765 logurt A 1.3.4.5.6.7.8.9.12/0/1
A	A	A	A	A

000 Kcal totais de 3-6 anos
000 Kcal totais de 7-12 anos

BO PROVEITO AOS PEQUENOS

Alérxenos: **A** 1. Lácteos 2. Cacahuete 3. Soja 4. Glutén 5. Huevo 6. Apio 7. Crustáceos 8. Moluscos 9. Pescado 10. Frutos secos 11. Sulfitos 12. Mostaza 13. Sésamo 14. Altramucos