



NOVEMBRO 2025

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
3	NON LECTIVO		
4	Sopa de fideos 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	logur 7
5	Crema de verduras 14	Estufado de xarrete tradicional	Froita
6	Potaxe de lentellas 1	Pizza de atún 7-1-2	Froita
7	Ensalada completa 3-4	Xamonciños de polo c/ arroz	logur 7
10	Crema de cabaciña 14	Lasaña 1-2-3-4-6-7-12	logur 7
11	Caldo galego	Guiso de pavo c/ chícharos e patacas	Froita
12	Sopa de estreliñas 1-3-6-10	Pescada romana c/ ensalada de tomate 1-3-4	logur 7
13	Minestra salteada	Albóndegas c/ arroz 6	Froita
14	Lentellas estufadas 1	Fideos guisados c/ migas de bacallau 1-3-4-6-10	Froita
17	Crema de cenoria e cabaciña 14	Ragout de porco c/ pisto e arroz	Froita
18	Codiños c/ tomate e champiñóns 1-3-6-10	Bacallau forno c/ ensalada 4	logur 7
19	Potaxe de fabas	Tortilla de patacas c/ salsa de tomate 3	Froita
20	Sopa de verduziñas 1-3-6-10	Polo ao allo c/ patacas guisadas	Froita
21	Ensalada tropical 2-3-4-12-6	Arroz mariñeiro de rape e pota 4-12-2	logur 7
24	Lentellas caseiras 1	Empanada de atún 1-2-4-7-12	Froita
25	Crema de cabaza 14	Pavo guisado c/ espirais 1-3-6-10	logur 7
26	Sopa de piñóns 1-3-6-10	Xamón asado c/ arroz	Froita
27	Potaxe de fabas	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
28	Xudías c/ ovo 3	Milanesa de polo c/ pataca asada 1-3-7-9-10-6	Natillas 7



IMPORTANTE: La presencia/ ausencia de alérgenos en los platos puede variar debido a cambios en la receta provisional (cocina central) y/o a alteraciones en nuestros productos y proveedores habituales. Para más seguridad, consulten la trazabilidad del menú entregado cada día.

