



## NOVEMBRO 2025

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



Leyenda: 1: gluten; 2: moluscos; 3: huevos; 4: pescado; 5: cacahuetes; 6: soja; 7: lácteos; 8: frutos con cáscara; 9: ajo; 10: mostaza; 11: vino; 12: granos de migas; 13: altramuces; 14: sulfuros.