



fundación
VEDRUNA
EDUCACIÓN
San José-A Guarda



100%
saludable
sernuga



DECEMBRO 2025

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Crema de cabaza 14	Caldereta de porco c/ patacas	Froita
2	Lentellas estufadas 1	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
3	Sopa de verduras 1-3-6-10	Tortilla de patacas c/ ensalada de tomate 3	Froita
4	Xudías c/ ovo 3	Estufado de polo c/ patacas	logur 7
5	Codiños c/ tomate 1-3-6-10	Guiso de garavanzos c/ bacallau 4	Froita
8	FESTIVO		
9	Crema de cabaciña 14	Macarróns en salsa boloñesa 1-3-6-10	logur 7
10	Fabas estufadas	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
11	Sopa de verduras 1-3-6-10	Albóndegas c/ arroz 6	Froita
12	Ensalada completa	Xamonciños de polo c/ pataca cocida	logur 7
15	Crema de cenorias 14	Paella mixta 2-12-4	Froita
16	Potaxe de fabas	Tortilla c/ salsa de tomate 3	Froita
17	Minestra salteada	Guiso de polo c/ codiños 1-3-6-10	logur 7
18	Lentellas estufadas c/ chourizo 1	Empanada de atún 1-4-7-2-12	Froita
19	Sopa de estrelas 1-3-6-10	Pizza c/ bacon 1-4-6-7-8-10	Chocolatina 1-6-7-8



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 crustáceos; 3 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 súpulos