



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
				01 1. Ensaladilla. 1. Chuleta de pavo con patacas fritas. 3. Batido de froita fresca de tempada.	02 FESTIVO	03 FESTIVO
04 1. Xudías con allada. 2. Pasta á boloñesa. 3. Quesito desnatado + marmelo.	05 1. Ensaladilla. 2. Filete de atún con patacas cocidas. 3. Froita fresca de tempada.	06 1. Lentellas con verduras. 2. Lombo de porco con arroz. 3. logur.	07 1. Sopa de pasta con verduras. 2. Bacallau con ensalada. 3. Batido de froita fresca de tempada.	08 1. Ensalada mixta. 2. Churrasco con patacas fritas. 3. Macedonia de froita.	09 FESTIVO	10 FESTIVO
11 1. Brécol con ovo cocido. 2. Luras con ensalada. 3. logur.	12 1. Potaxe de garavanzos con chourizo. 2. Salmón á prancha con arroz e quinoa. 3. Quesito desnatado+ marmelo.	13 1. Ensalada de xoubas. 2. Pavo con pasta e salsa de tomate natural. 3. Froita fresca de tempada.	14 1. Sopa de pasta con verduras. 2. Tortilla de patacas. 3. Batido de froita fresca de tempada.	15 1. Ensalada mixta. 2. Albóndigas con patacas fritas. 3. logur.	16 FESTIVO	17 FESTIVO
18 1. Xudías con allada. 2. Zorza con pasta. 3. Quesito desnatado+ marmelo.	19 1. Caldo galego. 2. Pescada con patacas cocidas. 3. logur.	20 1. Ensalada mixta. 2. Polo ó forno con patacas fritas. 3. Xeadó.	21 1. Brécol con ovo cocido. 2. Abadexo rebozado con patacas. 3. logur.	22 1. Salpicón de atún. 2. Filete de polo con arroz e salsa de tomate natural. 3. Froita fresca de tempada.	23 FESTIVO	24 FESTIVO
25 1. Xudías con allada. 2. Salchichas caseiras con pasta e salsa de tomate natural. 3. Froita fresca de tempada.	26 1. Empanada galega de atún. 2. Tortilla francesa con xamón cocido e ensalada. 3. Quesito desnatado + marmelo.	27 1. Crema de verduras. 2. Tenreira guisada con patacas. 3. logur.	28 1. Lentellas con verduras. 2. Salmón á prancha con arroz e quinoa. 3. Froita fresca de tempada.	29 1. Ensaladilla. 2. Peituga de polo con patacas fritas. 3. Batido de froita fresca de tempada.	30 FESTIVO	