

Culinaria

DECEMBRO 2021

Menú Enteiro



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



Refogado de verduras

Albóndegas mixtas con arroz

Iogur

Crema de cabaciña

Tiburóns de pasta con atún

Sopa de letras

Estufado de pavo con patatas e pementos

6
FESTIVO

Fabas vexetáis

Fidueá con bacallau

Froita de tempada

13
Sopa de vexetáis

Pavo con patatas e chícharos

Iogur

Xudías con xamón

Macarróns con atún

Froita de tempada

14
Pasta con brócoli e cenorías

Milanesa de polo con arroz

Lentellas vexetáis

Crema de brócoli

Paella de polo e tenreira

Crema de cabaza e pera

15
Froita de tempada

Iogur

Pescada á mariñeira

Froita de tempada

Iogur

16
Iogur

Empanada de atún

Iogur

Ventresca de pescada en salsa con cachelos

Xamón braseado con patatas e cenorías

17
Froita de tempada

Potaxe de garavanzos

Iogur

20
Iogur

Bacallau con coliflor

Iogur

Pescada á romana con arroz

Xamón braseado con patatas e cenorías

21
Froita de tempada

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada

Iogur

22
Froita de tempada

Caldo galego

Iogur

Potaxe de garavanzos

Xamón braseado con patatas e cenorías

27
Froita de tempada

Chícharos con xamón

Iogur

Pescada á romana con arroz

Xamón braseado con patatas e cenorías

28
Froita de tempada

Paxariñas con abadexo

Iogur

Froita de tempada

Xamón braseado con patatas e cenorías

29
Froita de tempada

Arroz con pavo

Iogur

Potaxe de garavanzos

Xamón braseado con patatas e cenorías

30
Froita de tempada

Chícharos con xamón

Iogur

Pescada en salsa con cachelos

Xamón braseado con patatas e cenorías

31
Froita de tempada

Froita de tempada

Iogur

Pescada en salsa con cachelos

Xamón braseado con patatas e cenorías



Culinaria

DECEMBRO 2021

Menú Triturado



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva

Puré de froitas

Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva

Iogur natural

FESTIVO

Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas

FESTIVO

Puré de polo con cabaciña, cenorias tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froitas

Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva

Puré con bacallau, chícharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de polo con cabaciña, cenorias tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de pescada con xudías, cabaza, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro e aceite de oliva

Iogur natural

Puré de froitas

Iogur natural

Puré de froitas

Iogur natural

Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva

Puré con bacallau, cabaciña, cenorias, cabaza, pataca e aceite de oliva

Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de pescada con chícharos, cabaciña, cabaza, aloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro e aceite de oliva

Iogur natural

Puré de froitas

Iogur natural

Puré de froitas

Iogur natural

Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, aloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de pescada con cabaza, cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de polo con cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva

Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro e aceite de oliva

Iogur natural

Puré de froitas

Iogur natural

Puré de froitas

