

MENU NORMOCALORICO NOVIEMBRE 2021

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1ª Semana - SEM: 44	01-nov Suxerencias de Cea	02-nov ALÉRZENOS	03-nov ALÉRZENOS	04-nov ALÉRZENOS	05-nov ALÉRZENOS
	DIA DE TODOS OS SANTOS	CREMA DE CABACÍN	SOPA DE VERDURAS	ENSALADA CON ATÚN E OVO	CREMA DE VERDURAS
		PEITUGA CON ARROZ	PESCADA Á ROMANA CON PATACA Ó VAPOR	RAGUT DE TENREIRA A XARDINEIRA CON PATACA	PIZZA CASERA
	FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	
2ª Semana - SEM: 45	08-nov ALÉRZENOS	09-nov ALÉRZENOS	10-nov ALÉRZENOS	11-nov ALÉRZENOS	12-nov ALÉRZENOS
	CREMA DE CENORIA	XUDIAS CON OVO COCIDO	SOPA DE COCIDO	CROISSANT RECHEO	VERDURAS CON GARAVANZOS
	MACARRÓNS CON ATÚN	ZORZA DE POLO CON PATACA	COCIDO	PESCADA CON ENSALADA	HAMBURGUESA DE TENREIRA CON VERDURAS E ARROZ
	IOGUR	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA
3ª Semana - SEM: 46	15-nov ALÉRZENOS	16-nov ALÉRZENOS	17-nov ALÉRZENOS	18-nov ALÉRZENOS	19-nov ALÉRZENOS
	ARROZ TRES DELICIAS	CALDO GALEGO (CON FABAS)	CREMA DE BRÉCOL	ENSALADA MIXTA	SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS (CENORIA E CABACIN)
	POLO ASADO CON ENSALADA	SALMÓN CON VERDURAS E PATACA	PASTA CON BOLOÑESA DE TENREIRA	SAN XACOBO CASEIRO CON ARROZ	PESCADA CON ENSALADA
	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
4ª Semana - SEM: 47	22-nov ALÉRZENOS	23-nov ALÉRZENOS	24-nov ALÉRZENOS	25-nov ALÉRZENOS	26-nov ALÉRZENOS
	PAELLA VEXETAL	ENSALADA MARIÑEIRA (MEXILLÓN E PAUS DE CANGREXO)	FABADA VEXETAL	ENSALADA MEDITERRÁNEA (XOUBAS E SURIMI)	DIA DE MÉXICO
	VENTRESCA Ó FORNO CON BRÉCOL	ESPAGUETE CARBONARA	LOMBO A PRANCHA CON MACEDONIA DE VERDURAS	ARROZ Á MILANESA	ARROZ CON FRIJOLES E BACON
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	OVOS RANCHEROS
5ª Semana - SEM: 48	29-nov ALÉRZENOS	30-nov ALÉRZENOS	 <p>arelascatering Grupo AF Servicios de Hostelería</p>		
	CREMA DE COLIFLOR	CHICHAROS Á ANDALUZA			
	RAVIOLIS	PALOMETA O FORNO CON ENSALADA			
	FROITA	IOGUR	NUTRICIONISTA: ANA ISABEL FDEZ ESCUREDO. Nº COLEGIADO.GA:00117		