

fundación VEDRUNA EDUCACIÓN Maria Inmaculada-

CALIDUS

NOVEMBRO

2026



	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SEMANA 1	2 **CREMA DE VERDURAS** (14) GUISO DE XARRETE ESTILO TRADICIONAL • **IOGUR** (7)	3 **ARROZ INTEGRAL CON XUDÍAS, TOMATE E BONIATO** (4) FABAS ESTUFADAS VEXETAIS CON OVO (3) • **FROITA**	4 **ENSALADA DE LEITUGA, ACEITUNA, CENORIA, ESPÁRRAGO E MILLO** PAVO GUISADO O XEITO RIOXANO • **FROITA**	5 **POTAXE DE GARAVANZOS TRADICIONAIS** CENTRO DE PESCADA A GALEGA (4) • **FROITA**	6 **SOPA DE PASTA** (1-3-6-7) XAMONCIÑOS DE POLO ASADO *ENSALADA DE LEITUGA E CENORIA* • **FROITA**
SEMANA 2	9 **MINISTRA DE VERDURAS CON OVO** (3) GUISO DE LENTELLAS TRADICIONAIS • **FROITA**	10 **SOPA DE ESTRELAS** (1) TORTILLA DE PATACA (3) *ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE* • **IOGUR** (7)	11 **ARROZ INTEGRAL CON PISTO VEXETAL** ALBÓNDEGAS NA SÚA SALSA (6-14) *LEITUGA E OLIVAS* • **FROITA**	12 **ENSALADA COMPLETA** GUISO DE POLO ESTILO TRADICIONAL • **FROITA**	13 **FABAS VEXETAIS ESTUFADAS** PESCADA AO FORNO (4-14) *PATACA ASADA* • **FROITA**
SEMANA 3	16 **ARROZ TRES DELICIAS** (3-6) CARNE GUISADA CON VERDURAS E PATACA • **FROITA**	17 **CREMA DE CABACIÑA** (14) PESCADA Á ROMANA (1-3-4) *ENSALADA DE MILLO, CENORIA E LEITUGA* • **FROITA**	18 **CALDO GALEGO TRADICIONAL** TORTILLA DE PATACA (3) *ENSALADA DE LEITUGA E TOMATE* • **FROITA**	19 **BRÓCOLI CON ALLADA** "MARMITACO" DE PEIXE SAPO E MEXILLÓNS (4-12) • **IOGUR** (7)	20 **PASTA INTEGRAL CON TOMATE** (1) GARAVANZOS GUISADOS CON ESPINACAS • **FROITA**
SEMANA 4	23 **FIDEÚA ECO VERDURIÑAS E DADIÑOS DE XAMÓN** (1-6) SALMÓN AO FORNO (4-14) *ENSALADA DE LEITUGA E OLIVAS* • **FROITA**	24 **XUDÍAS VERDES CON PATACA E OVO REFOGADA CON ALLO** (3) GUISO DE LENTELLAS TRADICIONAIS • **FROITA**	25 **ARROZ INTEGRAL CON CHÍCHAROS E CHAMPIÑÓNS** XAMÓN ASADO NOS SEUS XUGOS (14) *ENSALADA DE LEITUGA* • **FROITA**	26 **POTAXE DE GARAVANZOS E ESPINACAS** CALDERETA TRADICIONAL DE PAVO CON MINESTRA • **IOGUR** (7)	27 **CREMA CAMPEIRA** (14) PEITUGA EMPANADA (1-3) *PATACA ASADA* • **FROITA**
SEMANA 5	30 **CREMA DE CABAZA** (14) BACALLAU ASADO Á PORTUGUESA (4) *CENORIA BABY* • **FROITA**				

LENDA DE ALÉRXENOS

1 Glute	2 Crustáceos	3 Ovo	4 Peixe	5 Cacahuete	6 Soia	7 Lácteos
8 Froitos secos	9 Apio	10 Mostaza	11 Gran de sésamo	12 Moluscos	13 Altramuces	14 Sulfitos

IMPORTANTE: Presencia/ ausencia de alérxenos nos pratos pode variar debido a cambios na receita provisional (cociña central) e/ou a alteracións nos nosos produtos e provedores habituais. Para máis seguridade, consulten a rastrexabilidade do menú entregado cada día.