

MENÚ XUÑO 2022

mawersa
~ 1983 ~



LUNS

MARTES

MERCORES

XOVES

VENRES



6

CREMA DE CENORIAS
ESCALOPE DE POLO CON PATACAS FRITAS
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
639	28	25	80

13

ARROZ CON CARNE
CINTA DE LOMO CON ENSALADA MIXTA
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
703	30	20	100

20

SOPA DE CABELLIN
ALBÓNDIGAS EN SALSA CON PATACAS A CUADROS
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
619	22	24	81

7

LENTELLAS CASEIRAS CON VERDURIÑAS
TORTILLA DE PATACA CON SALCHICHAS
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
781	300	39	78

14

SOPICALDO CON GARAVANZOS
OVO VILLARROY CON ENSALADA MIXTA
IOGUR

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
600	18	24	78

21

MACARRONS CON TOMATE Y QUEIXO RALLADO
FILETE DE POLO CON ENSALADA MIXTA
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
685	32	21	93

1

ARROZ CON CARNE
PESCADO DO DÍA
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
615	37	6	96

8

SOPA DE PICADILLO
ZORZA CON GUARNICIÓN DE ARROZ BLANCO
IOGUR

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
758	36	46	55

15

ESPAGUETIS BOLOÑESA
PESCADO DO DÍA
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
625	33	22	76

22

LENTELLAS CASEIRAS CON VERDURIÑAS
TORTILLA DE PATACA CON SALCHICHAS
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
781	30	39	78

2

ALUBIAS BLANCAS ESTOFADAS
OVO VILLARROY CON ENSALADA MIXTA
IOGUR

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
687	32	30	80

9

CANELONS
PESCADO DO DÍA
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
600	35	17	77

16

CREMA DE VERDURIÑAS
POLO ASADO CON GUARNICIÓN SDE ARROZ BLANCO
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
644	30	20	89

3

SOPA DE ESTRELLIÑAS
PIZZA DE XAMÓN Y QUEIXO
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
617	27	17	90

10

XUDIAS VERDES CON CHOURIZO
HAMBURGUESA CON PATACAS FRITAS
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
649	19	39	59

17

CALDO GALEGO
EMPANADA DO CARNE
FROITA DE TEMPADA

Kcal.	Prot.(g)	Lip.(g)	H.C.(g)
790	28	26	117

Nuestros menús incluyen PAN BRANCO y la bebida es AUGA.