

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 Ensalada de pasta Guiso de pavo Patacas dado Froita	2 Sopa minestrone Xamón asado Arroz pilaf logur	3 Lentellas estufadas Pescada rebozada Ensalada Fresas e plátano en zume de laranxa
6 Sopa de fideos Albóndegas á xardinería Patacas fritas logur	7 Macarróns á boloñesa Limanda empanada Patacas ao vapor Froita	8 Crema de cabaciña Polo ao forno Arroz pilaf Froita en xarope	9 Fabas en vinagreta suave Lombo á crema de queixo Pasta refogada Sandía	10 Arroz con verduras Halibut en salsa Patacas dado logur
13 Garavanzos estufados Tortilla de xamón Ensalada Fresas con logur	14 Arroz con tomate con xamón Pescada en salsa verde Brocoli con patacas Froita	15 Puré de verduras Polo en salsa Patacas fritas Froita en xarope	16 Sopa minestrone Escalopíns á crema Patacas panadera logur ecolóxico	17 Empanada de atún Luras á andaluza Patacas ao forno Froita
20 Crema xardineira Filete de polo rebozado Arroz pilaf Froita	21 Espaguetis con atún Terniera guisada con patacas Champiñóns Sandía	22 Pizza de xamón Hamburguesa con tomate Patacas fritas Copa de chocolate e nata	23 VACACIÓNS	24 VACACIÓNS
27 VACACIÓNS Froita	28 VACACIÓNS logur	29 VACACIÓNS Froita	30 VACACIÓNS Froita	31 VACACIÓNS logur

LUNES	MARTES	MIÉRCOLES	JUEVES	VIERNES
		1 ENSALADA PEIXE LÁCTEO	2 PASTA COELLO POSTRE CASERO	3 VERDURA POLO LÁCTEO
6 ARROZ PEIXE FROITA	7 VERDURA TERNIERA LÁCTEO	8 ENSALADA PEIXE POSTRE CASERO	9 SOPA OVOS LÁCTEO	10 VERDURA PAVO FROITA
13 PASTA PEIXE LÁCTEO	14 VERDURA TERNIERA FROITA	15 ENSALADA PEIXE LÁCTEO	16 PASTA COELLO POSTRE CASERO	17 VERDURA POLO FROITA
20 SOPA PEIXE LÁCTEO	21 VERDURA CORDEIRO FROITA	22 SOPA TERNIERA LÁCTEO	23 ARROZ OVOS FROITA	24 VERDURA PAVO FROITA
27 ARROZ OVOS POSTRE CASERO	28 SOPA PEIXE FROITA	29 VERDURA PAVO LÁCTEO	30 ENSALADA COELLO LÁCTEO	

En Seresca elaboramos os menús diariamente nas instalacións do propio colexio La Salle, o que nos permite servir a comida recen cociñada e adaptarnos ás necesidades de nenos con dietas especiais por motivos de alerxias u outros motivos médicos.

Os nosos menús son revisados por nutricionistas e analizados por laboratorios clínicos para asegurar a máxima seguridade alimentaria, equilibrio e calidade na preparación.