

MENÚ SETEMBRO 2020

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES 10	VENRES 11
			-XUDÍAS CON CHOURIZO. -GUIZO DE TENREIRA CON CACHELOS. -POSTRE	-ENSALADILLA RUSA. -LOMBO FRESCO DE CASTAÑA CON ARROZ BRANCO. -POSTRE
LUNS 14	MARTES 15	MÉRCORES 16	XOVES 17	VENRES 18
-REVOLTO DE ESPINACAS, GAMBAS E XAMÓN. -ESPAGUETTIS BOLOÑESA. -POSTRE.	-CREMA DE CENORIA. -PEITUGA DE POLO CON PATACAS. -POSTRE.	-LENTELLAS CON CHOURIZO. -SALMÓN Á PRANCHA CON ENSALADA. -POSTRE.	-TOSTA DE ARZÚA. -PAELLA DE PEIXE. -POSTRE.	-SOPA DE FIDEOS. -PIZZA CASEIRA. -POSTRE.
LUNS 21	MARTES 22	MÉRCORES 23	XOVES 24	VENRES 25
-MENESTRA DE VERDURAS CON OVO COCIDO. -PASTA CON ATÚN. -POSTRE	-ENSALADA MIXTA. -COSTELA E CRIOLLO CON PATACAS. -POSTRE.	-SOPA DE ESTRELAS. -PESCADA Á ROMANA CON PATACAS COCIDAS E XUDÍAS. -POSTRE.	-FABADA . -EMPANADA. *TORTILLA DE XAMÓN E QUEIXO. -POSTRE	-ENSALADA DE PASTA. -CHULETA DE PAVO CON VERDURAS. -POSTRE.
LUNS 28	MARTES 29	MÉRCORES 30	XOVES 29	VENRES 29
-GUISANTES CON XAMÓN. -ALBÓNDIGAS CON ARROZ. -POSTRE	-CREMA DE CABAZA. -LASAÑA. -POSTRE.	-ENSALADA MIXTA. -PEIXE CON PATACAS. -POSTRE		

O POSTRE: SERÁ FROITA OU IOGUR SEGUNDO O MERCADO.

ALTERNATIVA SEN GLUTE



GLUTEN FREE