

MENÚ

OUTUBRO 2024

MARTES 1

- PURÉ DE ACELGAS
- ALBÓNDEGAS CON ARROZ
- PIÑA

RECREO: MAZÁ

MÉRCORES 2

- SOPA DE CENORIA CON FIDEOS
- CALDEIRA DE PEIXE (MEXILLÓNS, RAPE, PESCADA E LURAS)
- MELÓN

RECREO: IOGUR NATURAL

XOVES 3

- CREMA DE BRÓCOLI
- PASTEL DE CARNE
- KIWI

RECREO: PAN CON CHOCOLATE

VENRES 4

- REVOLTO DE ESPINACAS CON GAMBAS
- PESCADA EN SALSA VERDE
- MANDARINA

RECREO: PARAGUAIO

LUNS 7

- PURÉ DE CABACIÑA
- PEITUGA DE POLO Á PRANCHA
- GORNICIÓN DE BRÓCOLI, CHÍCHAROS E CENORAIA
- IOGUR NATURAL ECOLÓXICO

RECREO: PLÁTANO

MARTES 8

- SOPA DE CENORIA CON FIDEOS
- MARMITAKO DE SALMÓN
- MANDARINA

RECREO: KIWI

MÉRCORES 9

- ENSALADA DE SARDIÑAS, TOMATE, OLIVAS E LEITUGA
- TORTILLA DE OVO CON CEBOLA E PATACAS
- PEXEGO NATURAL

RECREO: MAZÁ

XOVES 10

- ARROZ TRES DELICIAS
- XARDA AO FORNO CON CHAMPIÑÓNS
- MELÓN

RECREO: PAN CON QUEIXO

VENRES 11

- CREMA DE ESPINACAS
- FILETES DE BACALLAU
- ENSALADA DE AGUACATE, LEITUGA, TOMATE E OLIVAS
- PERA

RECREO: IOGUR NATURAL

LUNS 14

- PURÉ DE CENORIA
- HAMBURGUESA MIXTA CON ARROZ E SALSA DE TOMATE
- MANDARINA

RECREO: KIWI

MARTES 15

- LENTELLAS GUIADAS CON CENORIA, PORRO E CHOURIZO
- FILETE DE BACALLAO REBOZADO
- ENSALADA DE LEITUGA, OLIVAS, MILLO E TOMATE
- PERA

RECREO: IOGUR

MÉRCORES 16

- SOPA DE CENORIA CON PASTA
- GUIISO DE TENREIRA CON CENORIA E CHÍCHAROS
- SANDÍA

RECREO: PARAGUAIO

XOVES 17

- CREMA DE ACELGAS
- XARDA AO FORNO
- ENSALADA DE AGUACATE, LEITUGA, TOMATE E MILLO
- MAZÁ

RECREO: PAN CON CHOCOLATE

VENRES 18

- POTAXE DE FABAS, CHOURIZO, MACARRÓNS E CARNE DE TENREIRA
- LURAS REBOZADAS
- ENSALADA DE LEITUGA, TOMATE E MILLO
- PIÑA

RECREO: IOGUR NATURAL

LUNS 21

- SOPA DE CENORIA CON PASTA
- CARNE DE TENREIRA AO FORNO CON PATACAS ASADAS
- IOGUR NATURAL ECOLÓXICO

RECREO: KIWI

MARTES 22

- LENTELLAS GUISADAS CON CENORIA, PORRO, COSTELA DE PORCO E CHOURIZO
- BACALLAO AO FORNO CON CHAMPIÑÓNS
- MANDARINA

RECREO: PLÁTANO

MÉRCORES 23

- CREMA DE ACELGAS
- PAELLA DE PEIXE (RAPE, PESCADA, CHIPIRÓNS E MEXILLÓNS)
- MAZÁ

RECREO: PEXEGO NATURAL

XOVES 24

- CALDO DE FABAS, NABIZAS, PATACAS E CARNE DE TENREIRA
- SOLOMBO DE PORCO Á PRANCHA
- ENSALADA DE LEITUGA, ATÚN E OLIVAS
- PERA

RECREO: PAN CON QUEIXO

VENRES 25

- PURÉ DE ACELGAS
- LASAÑA DE ATÚN
- PARAGUAIO

RECREO: IOGUR NATURAL

LUNS 28

- SOPA DE CENORIA CON PASTA
- CARNE AO CALDEIRO
- MELÓN

RECREO: IOGUR NATURAL

MARTES 29

- CALDO DE NAVIZAS CON FABAS E CARNE DE TENREIRA
- FILETE DE ABADEXO AO FORNO CON VERDURAS SALTEADAS
- PEXEGO NATURAL

RECREO: MAZÁ

MÉRCORES 30

- CREMA DE ESPINACAS
- FIDEUÁ DE SALMÓN
- MANDARINA

RECREO: PARAGUAIO