

**COMEDOR
C.E.I.P. TARRÍO**

MENÚ

**Outubro
2024**

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 Empanadillas. Paella de peixes logur.	2 Crema de verduras Macarróns con carne e verduras. Froita.	3 Caldo galego. Peixe fresco con pataca cocida logur	4 Lentellas Tortilla Froita
7	8 Brécol con ovo cocido e sofrito Guiso de tenreira con patatas e verduras Froita	9 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo, aceitunas, cenoira. Fideuá de peixe. Xelatina.	10 Croquetas Fabada Froita.	11 Ensalada de pasta. Peixe fresco rebozado logur.
14	15 Espaguetis ó alliño Albóndegas con tomate e verduras Froita.	16 Crema de verduras Rabas con patacas ao forno logur	17 Caldo galego Salchichas caseras con arroz Froita	18 Sopa de estreññas. Merluza á romana con ensalada de leituga, tomate, cebola, aceitunas, millo e cenoira. Natillas.
21	22 Xudías con xamón e ovo cocido Filete de porco con pataca cocida Froita	23 Ensalada de leituga, tomate, cebola, cenoira, millo, aceitunas e sardinillas. Paella de peixe logur	24 Crema de verduras. Hamburguesa casera con patacas fritidas. Froita	25 Macarróns con verduras e tomate.. Filete de peixe fresco. logur.
28	29 Sopa da rica. Filete de polo con patacas ao forno Froita.	30 Crema de calabacín Merluza á galega. Flan.	31 Croquetas Espaguetis con atún, tomate e queixo. Froita.	