



OUTUBRO DE 2021

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1
				1º. Crema de cenorias 2º. Caldeirada de peixe fresco e ensalada FROITA DE TEMPADA
4	5	6	7	8
1º. Coliflor gratinada 2º. Espaguetti á boloñesa FROITA DE TEMPADA	1º. Sopa de marisco e verduras 2º. Lasaña FROITA DE TEMPADA	1º. Revolto de espinacas 2º. Marmitako de salmón FROITA DE TEMPADA	1º. Crema de cabaciña 2º. Coello ao forno con arroz XEADO	1º. Ensalada mixta 2º. Peixe fresco frito con patacas MACEDONIA
11	12	13	14	15
NON LECTIVO	NON LECTIVO	1º. Feixóns con allada 2º. Fideos con polo FROITA DE TEMPADA	1º. Puré de verduras 2º. Tenreira con patacas e ensalada FROITA DE TEMPADA	1º. Ensaladilla rusa 2º. Peixe guisado con arroz e verduras IOGUR ECOLÓXICO
18	19	20	21	22
1º. Crema de verduras 2º. Macarróns con polo FROITA DE TEMPADA	1º. Sopa de fideos 1º. Tortilla de patacas con ensalada FROITA DE TEMPADA	1º. Brócoli gratinado 2º. Guiso de choupas con verduras FROITA DE TEMPADA	1º. Acelgas con gambas e champiñóns 2º. Albóndegas con patacas FROITA DE TEMPADA	1º. Feixóns con xamón 2º. Paella mariñeira MACEDONIA
25	26	27	28	29
1º. Brócoli con xamón 2º. Fideuá á mariñeira FROITA DE TEMPADA	1º. Sopa de peixe e verduras 2º. Mousaka IOGUR ECOLÓXICO	1º. Ensalada de pasta 2º. Peixe ao forno con verduras FROITA DE TEMPADA	1º. Crema de cabaza 2º. Raxo con patacas e ensalada FROITA DE TEMPADA	1º. Lentellas 2º. Peixe fresco ao forno con arroz e ensalada BATIDO DE FROITAS