

MENÚ OUTUBRO 2024

CEIP RAMÓN DE VALENZUELA

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 FABADA CHIPIRÓNS CON ENSALADA MIXTA MELOCOTÓN	2 SOPA CON FIDEOS FILETE DE PAVO CON GUARNICIÓN DE VERDURAS PERA	3 CREMA DE CABACIÑA ARROZ CON COELLO NECTARINA	4 CALDO GALEGO CAZÓN CON CHAMPIÑONS SALTEADOS FLAN DE OVO
7 BRECOL REFOGADO TORTILLA CON TOMATE NATURAL PLÁTANO	8 CREMA DE CENORIA PIZZA PERA	9 SOPA XULIANA ALBÓNDEGAS CON ARROZ UVAS	10 LENTELLAS ESTOFDAS POLO CON CUSCÚS MELÓN	11 CREMA DE VERDURAS FIDEOS CON SEPIA SANDÍA
14 XUDÍAS Á GALEGA MACARRÓNS CON ATÚN MANDARINA	15 GARAVANZOS CON VERDURAS CHIPIRÓNS CON ARROZ KIWI	16 ENSALADA CÉSAR RICHADA CON PATACAS FRITIDAS XELATINA	17 CREMA DUBARRY SALMÓN CON ENSALADA MIXTA CLEMENTINA	18 SALTEADO DE GUI SANTES BACALLAU Á GALEGAGUIISO DE LURAS IOGUR DE LIMÓN
21 COLIFLOR CON ALLADA TALLARÍNS CON POLO IOGUR DE MACEDONIA	22 CALDO GALEGO RAXO DE PAVO CON PATACAS DADO MAZÁ	23 ENSALADA DE PASTA PESCADA CONENSALADA MIXTA MELÓN	24 CREMA DE CABAZA XARRETE CON PATACAS AO FORNO MELOCOTÓN	25 SOPA DE ESTRELAS XUDÍAS CON PATACA, CHOURIZO E OVO IOGUR BEBIBLE
28 CREMA CAMPEIRA RAXO DE PORCO CON ESPAGUETES AO WOK PETTIT SUISE	29 FABADA PIZZA DE XAMÓN E QUEIXO SANDÍA	30 CREMA DE CABAZA ARROZ NEGRO CON SEPIA SOBREMESA SAMAÍN	31	

* Ensalada campesina: leituga, garavanzos, queixo e aceitunas.

* Ensalada clásica: leituga, tomate, polo.

* Ensalada mariñeira: leituga, tomate, ovos, sardiñas.

* Ensalada mixta: leituga, tomate, cebola, aceitunas.

* Ensalada César: Leituga, queixo, polo, picatostes de pan

* Caldo galego: faba, verduras, patacas.

reira: cenoria, cabaza, tomate e cebola.



**O MENÚ PODERÁ SUFRIR
MODIFICACIÓN DE MANEIRA OCASIONAL**

C
E
S
G
L
C
P
M
C
A