

MENÚS DE COMEDOR : OUTUBRO 2019

LUNS	MARTES	MERCORES	XOVES	VENRES
	1 * Ensalada mixta * Bacallau á galega * Iogur.	2 * Brócoli refogado. * Raxo á laranxa con fritas. * Froita	3 * Ensaladilla * Pescada á romana con leituga. * Iogur.	4 * Crema de verduras * Tortilla de patacas con leituga. * Froita.
7 * Sopa de fideos. * San xacobes con leituga. * Iogur.	8 * Pizza. * Guiso de macarróns. * Froita.	9 * Xudías refogadas. * Chipiróns con leituga. * Melocotón en xarope.	10 * Ensalada mixta * Peituga de pavo con arroz * Froita.	11 * Sardiñas con tomate. * Melva á galega. * Iogur.
14 * Crema de cenoria. * Richada. * Froita.	15 * Chícharos con beicon. * Fideos con ameixas. * Iogur	16 * Ensalada de froitas e queixo. * Guiso de carne. * Froita.	17 * Minestra * Arroz con polo e luras. * Iogur.	18 * Empanada de atún. * Xudías con patacas , chourizo e ovo. * Froita.
21 * Lentellas. * Croquetas con tomate * Iogur.	22 * Brócoli refogado * Albóndigas con arroz. * Froita.	23 * Ensalada mixta. * Salmón con cachelos. * Iogur.	24 * Sopa de fideos. * Costela con fritas. * Froita.	25 * Fabada. * Bacallau rebozado con leituga. * Iogur.
28 * Pizza. * Tallaríns á boloñesa. * Froita.	29 * Potaxe de garavanzos. * Chipiróns con leituga. * Iogur.	30 * Sopa de fideos. * Zanco de polo con gornición. * Froita.	31 * Crema de cenoria. * Tortilla de espinacas con tomate. * Froita.	