

## MENÚS MES DE OUTUBRO 2022

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>3</b> *Menestra. *Guiso de carne. *Iogur.	<b>4</b> *Sopa de fideos. *Peixe a galega. *Froita.	<b>5</b> *Crema de cabaciña. *Macarróns con atún. *Iogur.	<b>6</b> *Caldo. *Filete de polo con guarnición. *Froita.	<b>7</b> *Brócoli refogado. *Arroz con luras. *Pettit-suisse.
<b>10</b> *Sopa de letras. *Richada. *Froita.	<b>11</b> *Ensaladilla. *Pescada a romana con leituga. *Iogur.	<b>12</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>13</b> *Crema cenoria. *Guiso de carne. *Froita.	<b>14</b> *Sopa de fideos. *Tortilla de espinacas con tomate. *Pettit-suisse.
<b>17</b> *Ensalada mixta. *Carne asada con patacas. *Froita.	<b>18</b> *Crema de verduras. *Paella. *Iogur.	<b>19</b> *Caldo. *Croquetas con tomate. *Froita.	<b>20</b> *Potaxe de garavanzos. *Peixe con leituag. *Iogur.	<b>21</b> *Menestra. *Espaguetes boloñesa. *Pettit-suisse.
<b>24</b> *Empanada. *Macarróns con carne. *Iogur.	<b>25</b> *Xudías refogadas. *Guiso de luras. *Froita.	<b>26</b> *Crema de verduras. *Peituga de pavo en salsa con arroz branco. *Melocotón en xarope.	<b>27</b> *Fabada. *Bacallao á galega. *Iogur.	<b>28</b> *Chícharos con beicon. *Tortilla de patacas con tomate, olivas e millo. *Pettit-suisse.
<b>31</b>  <b>DIA NON LECTIVO</b>				

**Os menús poderán sufrir modificacións en función das necesidades de cociña.**

