

MENÚ OUTUBRO Curso 2023-2024

LUNS 2	MARTES 3	MÉRCORES 4	XOVES 5	VENRES 6
Puré de cenoria Paella de verduras e polo Froita	Potaxe de garavanzos Pescado rebozado con ensalada Froita	Sopa Tortilla de cores (atún e espinacas) Froita	Caldo de xudías Calamares en salsa con arroz branco Froita	ensalada de leituga, tomate, atún, millo e piña Raxo con patacas fritidas Froita
9 Puré de cabaciña Espaguetes con carne Froita	10 Lentellas Tortilla de pataca con ensalada Froita	11 Sardiñas con tomate Guiso de carne con pataca, cenoria e guisantes Iogur	12 Festivo	13 Chícharos con xamón, pataca e ovo cocido Fideuá Froita
16 Coliflor e brócoli cocido con pataca Macarróns con carne Froita	17 Fabada Peixe en salsa con pataca cocida Froita	18 Puré de cenoria Polo asado con patacas fritidas Iogur	19 Caldo de repolo Paella mariñeira Froita	20 Sopa de estrelas Milanesa de tenreira con pataca cocida Froita
23 Xudías con pataca e ovo cocido Hamburguesa de pavo con ensalada Froita	24 Ensalada de leituga, tomate, atún, millo e mazá Tortilla de pataca Froita	25 Potaxe de garavanzos Peixe rebozado con ensalada Iogur	26 Puré de cabaciña Carne ao caldeiro con pataca cocida Froita	27 Sopa de fideos Peituga de polo con patacas fritidas Froita
30 Sardiñas con tomate Guiso de carne con pataca, cenoria e guisantes Froita	31 Lentellas Tortilla de cores (atún e espinacas) Froita			

Calquera dos seguintes menús poderá ser alterado por mor dalgún imprevisto.