

MENÚ COMEDOR OUTUBRO 2024

MARTES 1

Crema de cabaza
Calamares á romana e ensalada
Froita de tempada

MÉRCORES 2

Ensalada de tomates, atún, queixo fresco e olivas
Carne estofada con patacas
Iogur²

XOVES 3

Macarróns con atún e tomate¹
Bacallau frito con ensalada
Plátano

VENRES 4

Sopa de fideos con polo¹
Carne ao caldeiro
Mazá

LUNS 7

Xudías con ovo cocido
Filete ruso con ensalada
Pera

MARTES 8

Crema de verduras
Arroz con polo
Iogur²

MÉRCORES 9

Lentellas vexetais
Tortilla con ensalada
Froita de tempada

XOVES 10

Fabada vexetal
Fideos con ameixas¹
Xeados²

VENRES 11

Crema de cabaza
Merluza con allada e chícharos
Froita de tempada

LUNS 14

Coliflor con ovo cocido
Milanesa de porco con ensalada
Iogur²

MARTES 15

Caldo
Arroz tres delicias
Froita de tempada

MÉRCORES 16

Crema de cenoria
Aliñas de polo con patacas fritas
Iogur²

XOVES 17

Sopa de fideos¹
Brócoli con bacallau e ovo cocido
Froita de tempada

VENRES 18

Ensalada de pasta e verduras¹
Salmón con patacas cocidas
Xeados²

LUNS 21

Macarrón gratinado^{1 2}
Crocantes de polo e ensalada
Froita

MARTES 22

Crema de verduras
Paella de marisco
Iogur

MÉRCORES 23

Lentellas vexetais
Bacallau ao forno con patacas e pementos
Froita

XOVES 24

Empanada de atún¹
Albóndegas con ensalada
Froita de tempada

VENRES 25

Ensaladilla rusa
Carne asada con patacas
Froita

LUNS 28

Sopa de pasta¹
Dados de pavo con ensalada
Iogur

MARTES 29

Garavanzos vexetais
Bocadiños de merluza con ensalada
Iogur

MÉRCORES 30

Ensalada mixta
Churrasco con patacas e criollos
Froita

NOTA: Os menús poden sufrir algunha modificación por imprevistos

¹Contén glute

²Contén lactosa