

# CEIP SAN CLODIO

## MENÚ CORRESPONDENTE AO MES DE OUTUBRO 2023

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>2</b> Crema de verduras Fideuá de polo Froita	<b>3</b> Coliflor c/bacon Bacallau á galega Froita	<b>4</b> Caldo de verzas Pavo c/ cuscús Iogur	<b>5</b> Sopa de verduras Pescada ao forno Froita	<b>6</b> Tostas de xamón serrano Criollo con puré Froita
<b>9</b> Chícharos c/xamón Macarróns boloñesa Froita	<b>10</b> Fabas Abadexo en salsa Froita	<b>11</b> Sardiñas c/tomate Filete de porco c/ensalada Iogur	<b>12</b> <b>FESTIVO</b>	<b>13</b> Ensalada mixta Hamburguesa c/patacas Froita
<b>16</b> Lentellas Lomo adobado Froita	<b>17</b> Menestra Guiso de salmón Froita	<b>18</b> Potaxe de garavanzos Milanesa de polo c/patacas Iogur	<b>19</b> Ensalada de pasta Tintorera Froita	<b>20</b> Entremeses Albóndigas c/arroz Froita
<b>23</b> Sopa de letras Guiso de carne Froita	<b>24</b> Brócoli Arroz c/chipiróns Froita	<b>25</b> Caldo de xudías Chuleta á rioxana Iogur	<b>26</b> Puré de cenoria Empanada de atún Froita	<b>27</b> Xudías c/xamón San xacobos c/patacas Postre sorpresa
<b>30</b> <b>FESTIVO LOCAL</b>	<b>31</b> Crema de verduras Lasaña de atún Froita			



MENÚS SUXEITOS A VARIACIÓNS E IMPREVISTOS. BO PROVEITO!

O menú pode presentar algúns destes alimentos na súa preparación: cereais, crustáceos, ovos, peixe, cacahuets, soia, lácteos, froitos secos, apio, mostaza, sésamo, sulfitos, altramuces ou moluscos.