

OUTUBRO 2023

ULTIMO VIERNES "MENÚ ESPECIAL"

LUNS 02

SOPA DO DÍA
TORTILLA DE PATACAS
ENSALADA
LÁCTEO

MARTES 03

MIXTO DE LEGUMES
LOMBO DE PORCO
PATACAS
FROITA

MÉRCORES 04

CALDO GALEGO
PESCADA Á ROMANA
ENSALADA
LÁCTEO

XOVES 05

CREMA ESPINACA E CENORIA
POLO ASADO
PATACAS
FROITA

VENRES 06

ARROZ TRES DELICIAS
FILETE DE BACALLAU
TOMATE
LÁCTEO

LUNS 09

LENTELLAS DA CASA
FILETE DE SAN MARTIÑO
ENSALADA
LÁCTEO

MARTES 10

ENSALADA RUSA
PIZZA
LÁCTEO

MÉRCORES 11

MACARRÓNS Á CARBONARA
HAMBURGUESA DE POLO
ENSALADA
FROITA

XOVES 12

FESTIVO

VENRES 13

NON LECTIVO

LUNS 16

CREMA DE VERDURAS
ATÚN
ESPAGUETIS
FROITA

MARTES 17

BRÉCOL CON ALLADA
TERNEIRA GUISADA
FIDEOS
FROITA

MÉRCORES 18

SOPA XULIANA
ARROZ CON POLO
LÁCTEO

XOVES 19

CALDO GALEGO
PEIXE FRITO
ENSALADA
FROITA

VENRES 20

GARAVANZOS C/ESPINACAS
FILETE DE LOMBO
PATACAS
LÁCTEO

LUNS 23

CREMA DE CABACIÑA
PASTA Á BOLOÑESA
FROITA

MARTES 24

FABADA
FILETE DE PESCADA
ENSALADA
LÁCTEO

MÉRCORES 25

CREMA DE VERDURA
CHULETIÑA DE PAVO
PATACAS
FROITA

XOVES 26

SOPA DO DÍA
PEITUGA DE POLO
XUDÍAS CON PATACAS
LÁCTEO

VENRES 27

MENU
ESPECIAL

LUNS 30

CREMA DE CENORIA
FILETE DE PESCADA
ENSALADA
LÁCTEO

MARTES 31

MENESTRA DE VERDURA
POLO GUISADO
PATACAS
FROITA

Garantese que estes menús foron planificados segundo os principios dietético-nutricionais establecidos pola OMS (Organización Mundial da Saúde) en alimentación escolar e van ser elaborados con materias primas de 1ª calidade.

Os menús poden estar suxeitos a cambios en función da dispoñibilidade das materias primas por parte dos provedores.