

OUTUBRO 2024

	Martes, 1 Crema de allos porros e cenorias. Ragut de tenreira. Froita do tempo.	Mércores, 2 Lentellas. Filete de salmón con ensalada. Iogur	Xoves, 3 Sopa de fideo. San Xacobos con patacas fritidas. Froita do tempo.	Venres, 4 Ensalada temperada de outono. Arroz á mariñeira. Froita do tempo
Luns, 7 Crema de cabaciña. Macarróns matriciana. Froita do tempo.	Martes, 8 Lacón con nabizas, chorizos e garavanzos. Froita do tempo.	Mércores, 9 Entremeses. Ovos escachados con gulas e patacas fritidas Froita do tempo.	Xoves, 10 Sopa de cocido. Marmitako de bacallau. Iogur.	Venres, 11 Minestra de verduras. Arroz con coello. Froita do tempo.
Luns, 14 Salpicón de peixe e marisco. Peitugas de pavo ó curri con arroz branco Froita do tempo.	Martes, 15 Garavanzos á xardineira. Calamares á romana con ensalada. Iogur	Mércores, 16 Crema mariñeira. Costela guisada con patacas. Froita do tempo	Xoves, 17 Ensalada rusa. Peixe fresco con guarnición Filloas	Venres, 18 Puré de verduras. Fideuá de carnes mixtas. Froita do tempo
Luns, 21 Chícharos á castelá. Milanesa de pavo con patacas fritidas. Froita fresca	Martes, 22 Pote asturiano. Lasaña. Froita do tempo	Mércores, 23 Caldo galego. Chipiróns á andaluza con ensalada. Iogur	Xoves, 24 Sopa tres delicias. Parrillada de peixe. Froita do tempo	Venres, 25 Xudías á portuguesa. Arroz negro con sepia. Froita do tempo
Luns, 28 Fabada. Tortilla de froitos de outono con salsa de tomate Iogur	Martes, 29 Ensalada mixta. Lombo asado con gornición. Froita do tempo	Mércores, 30 Crema de Samain. Pizza Froita do tempo	Xoves, 31 DÍA DO ENSINO	

