

OUTUBRO 2024

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

