

MENÚ OUTUBRO 2024

LUNS 14/10/2024	MARTES 15/10/2024	MÉRCORES 16/10/2024	XOVES 17/10/2024	VENRES 18/10/2024
<p>Crema de verduras Macarróns á boloñesa^{7, 1}</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Fabas da IXP Faba de Lourenzá estufadas con verduras</p> <p>Repolo con ovo³ cocido e allada</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Sopa¹</p> <p>Pescada^{1,4} á romana con ensalada¹²</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Crema de cenoria, cabaciña e sésamo¹¹</p> <p>Polo asado ecolóxico ao limón con verduras e patacas da IXP Pataca de Galicia</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Ensalada de lentellas e verduras de tempada</p> <p>Arroz mariñeiro^{13, 2}</p> <p>Froita de tempada</p>
LUNS 21/10/2024	MARTES 22/10/2024	MÉRCORES 23/10/2024	XOVES 24/10/2024	VENRES 25/10/2024
<p>Revolto de champiñóns³</p> <p>Ensalada de pasta¹</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Crema de cenoria, cabaciña e sésamo¹¹</p> <p>Potaxe de lentellas vexetais</p> <p>Froita eco de tempada</p>	<p>Ensalada completa^{3, 12}</p> <p>Carne richada con verduras salteadas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Puré de chícharos</p> <p>Luras¹³ guisadas con patacas da IXP Pataca de Galicia</p> <p>Froita eco de tempada</p>	<p>Sopa¹</p> <p>Paella valenciana</p> <p>Froita de tempada</p>
LUNS 28/10/2024	MARTES 29/10/2024	MÉRCORES 30/10/2024	XOVES 31/10/2024	
<p>Crema de cabaciño e brócoli</p> <p>Xurelo⁴ á prancha con ensalada¹²</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Ensalada de arroz e verduras de tempada</p> <p>Porco asado con salsa de hortalizas</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Coliflor en allada</p> <p>Tortilla³ de patacas da IXP Pataca de Galicia</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>Crema de cabaza</p> <p>Fabada con costilla e chourizo</p> <p>Froita de tempada</p>	