



# MENÚS CPPI DOS DICES- ROIS

OUTUBRO 2019

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>1 ao 4</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Lentellas vexetais</li> <li>✓ Pescada con patscas</li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ensalada</li> <li>✓ Tortilla con xamón</li> <li>✓ Froita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema cabaciño</li> <li>✓ Polo asado con guarnición</li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fabada</li> <li>✓ Merluza á galega</li> <li>✓ Froita</li> </ul>
<b>7 ao 11</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Brocolí con ovo</li> <li>✓ Espaguetti boloñesa</li> <li>✓ Froita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema cenoria</li> <li>✓ Calamares guisados</li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sopa de estreliñas</li> <li>✓ Pechuga con ensalada.</li> <li>✓ Froita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema de allo porro</li> <li>✓ Churrasco</li> <li>✓ Natillas</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Caldo Galego</li> <li>✓ Peixe do día (lirios)</li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>
<b>14 ao 18</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ensalada de atún</li> <li>✓ Ragoot</li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Xudías con ovo</li> <li>✓ Bacallao á galega</li> <li>✓ Froita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema de cabaza</li> <li>✓ Arroz milanese</li> <li>✓ Froita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Fabada</li> <li>✓ Presa de cerdo con ensalada</li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Patacas á rioxana</li> <li>✓ Filete de pescada con ensalada</li> <li>✓ Flan</li> </ul>
<b>21 ao 25</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Xudías con xamón</li> <li>✓ Lomo asado</li> <li>✓ Froita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Ensalada mixta</li> <li>✓ Fidegua</li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Menestra de verduras.</li> <li>✓ Tortilla con xamón</li> <li>✓ Froita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Sopa de fideos</li> <li>✓ Chuleta á rioxana.</li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema de cabaciño</li> <li>✓ Lomo de pescada en salsa verde</li> <li>✓ Natillas</li> </ul>
<b>28 ao 31</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Crema cenoria</li> <li>✓ Espaguettis boloñesa</li> <li>✓ Iogurt</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Potaxe garavanzos</li> <li>✓ Calamares con ensalada</li> <li>✓ Froita</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Xudías con xamón</li> <li>✓ Costela guisada</li> <li>✓ Natillas</li> </ul>		

**NOTA:** Este menú queda suxeito a calquera modificación segundo as necesidades do servizo