

MENÚ OUTUBRO 2024

MARTES 1		MÉRCORES 2		XOVES 3		VENRES 4			
	Revolto de gambas e espinacas Peituga de polo á grella con patacas ó forno Macedonia ou froita	Crema de cenorias Pescada á donostiarra Natillas ou froita	Fabada asturiana Empanada de carne e polo Iogur ou froita	Ensalada de sardiña, ovo e tomate Pizza Froita variada					
LUNS 7		MARTES 8		MÉRCORES 9		XOVES 10		VENRES 11	
Caldo galego Macarróns á carbonara Froita variada	Patacas á rioxana Milanesa con ensalada mixta Pexego en caldo de azucre ou froita	Ensalada rusa Bacalao fresco á romana con pataca ó vapor Panacota con froitos vermellos ou froita	Lentellas Arroz con tenreira e cogomelos Iogur ou froita	Sopa de fideos Zancos de polo ó forno con ensalada mixta Froita variada					
LUNS 14		MARTES 15		MÉRCORES 16		XOVES 17		VENRES 18	
Sopa de fideos Carne ó caldeiro Froita variada	Arroz tres delicias Costela de porco ó forno con ensalada mixta Xelatina ou froita	Crema de cabaciña Salmón á grella con patacas ó vapor Torta de queixo ou froita	Brocoli refogado con xamón Polo ó allo con arroz pilaf Iogur ou froita	Sopa de peixe e marisco Macarróns á boloñesa Froita variada					
LUNS 21		MARTES 22		MÉRCORES 23		XOVES 24		VENRES 25	
Vichyssoise Raxo con cachelos Froita variada	Xudías con xamón e ovo Ragout de pavo con arroz pilaf Piña ou froita	Potaxe de garbanzos e espinacas Pescada á romana con ensalda mixta Plan de ovo ou froita	Sopa minestrone Ragout de tenreira Iogur ou froita	Salpicón de pescado e marisco Ravioli con tomate e queixo Froita variada					
LUNS 28		MARTES 29		MERCORES 30		XOVES 31			
Revolto de xamón e cogomelos Paella mixta Froita variada	Lentellas Lasaña á boloñesa Macedonia ou froita	Ensalada mixta Bacalao ó forno con pataca Froita variada	FESTIVO						

NOTA: Os menús poden modificarse por razóns de existencias, abastecementos ou imprevistos.

SOBREMESAS: froita do tempo ou en conserva, iogur, xeadado, arroz con leite, queixo con marmelo, natillas, flan ...