

MENÚ MES DE OUTUBRO

Semana do 3 ao 7

	1º	2º	Sobremesa	Turno
Luns	Ensalada de xoubiñas	Tenreira troceada en salsa con pasta	Froita do tempo	1º A
Martes	Pisto de verduras	Filetes de polo con champiñóns	Iogurt	4º A
Mércores	Ensalada rusa	Bacallao con salsa de tomate e pimentos	Froita do tempo	2º A
Xoves	Sopa	Costela de porco asada con patacas	Queixo fresco con marmelo	5º
Venres	Caldo galego	Chipiróns fritos con ensalada de leituga	Froita	3º A

Semana do 10 ao 14

	1º	2º	Sobremesa	Turno
Luns	Coliflor en allada	Sepia en salsa con arroz en branco	Froita do tempo	1º A
Martes	Sopa de peixe	Tortilla de patacas con ensalada de leituga	Arroz con leite	4º A
Mércores	Non lectivo			2º A
Xoves	Crema de verduras	Filetes rusos con patacas	Iogurt	5º
Venres	Ensalada de garavanzos	Marraxo frito con tomate	Froita	3º A

Semana do 17 ao 21

	1º	2º	Sobremesa	Turno
Luns	Porrusalda en crema	Macarróns con costela	Froita do tempo	1º A
Martes	Caldo galego	Filetes de polo con tomate	Iogurt	4º A
Mércores	Sopa de cuscús	Chocos en salsa con arroz en branco	Froita do tempo	2º A
Xoves	Ensalada mixta	Xamón asado con patacas	Requeixo con mel	5º
Venres	Croquetas de polo	Marmitaco de bonito	Froita	3º A

Semana do 24 ao 28

	1º	2º	Sobremesa	Turno
Luns	Menestra	Chipiróns guisados con arroz	Froita	1º A
Martes	Caldo galego	Ovos en salsa	Iogurt	4º A
Mércores	Ensalada de pasta	Bacallao á romana	Froita	2º A
Xoves	Sopa	Polo asado con pataca cocida	Crema de limón	5º
Venres	Empanada de atún	Lentellas guisadas	Froita	3º A