































# SETEMBRO 2024

Menús lote 12 – Comedores Ourense

Todas as comidas levan incluído pan (1 vez/semana será integral) (glute  ) e auga

LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VERNES	
9	<b>NON LECTIVO</b>	10	<b>NON LECTIVO</b>	11	Puré de cabaciño Tortilla de queixo con ensalada leituga e tomate Froita de tempada  	12	Brécol refogado Fideos á mariñeira Froita de tempada     	13	Xudías con xamón Pavo á prancha con arroz e tomate Flan 
16	Sopa de verduras Pasta con boloñesa de tenreira e porco logur   	12	Tosta de atún Guiso de polo logur   	18	Sopa pasta integral Tortilla española con ensalada leituga e tomate Froita de tempada  	19	Arroz 3 delicias Fabas estufadas Froita de tempada  	20	Puré de verduras Bacallau ó forno con pataca asada logur  
23	Chícharos salteados Polo con patacas fritidas Froita de tempada 	24	Ensalada pasta Lentellas estufadas Froita de tempada  	25	Arroz con verduras Pescada con ensalada leituga e tomate Froita de tempada   	26	Sopa de verduras Bacallau ó forno con pataca cocida logur natural 	27	Puré de cabaciño Magro de porco con champiñóns e arroz Froita de tempada  
30	Ensalada de cores Luras en mollo con arroz logur 