



MENÚ DO MES DE OUTUBRO DE 2021

| | LUNS | MARTES | MÉRCORES | XOVES | VENRES |
|---------------------------|--|---|---|---|--|
| SEMANA do 1 | | | | | Ensaladilla Lacón asado con patacas Froita |
| SEMANA do 4 ao 8 | Ensalada mixta Pizza Froita | Espaguette con carne Pescada con ensalada de leituga Macedonia de froitas | Crema de calabacín Filete de tenreira con patacas logur | Entremés Bacallau á galega Froita | Chícharos con xamón Costela asada con cachelos Froita |
| SEMANA do 13 ao 15 | Non lectivo | Non lectivo | Lentellas Tortilla de patacas con ensalada de tomate Froita | Macarróns con carne Salmón con ensalada de leituga Froita | Brócoli con patacas e ovo cocido Raxo con ensalada de tomate iogur |
| SEMANA do 18 ao 22 | Xudías con chourizo Tortilla de atún con ensalada de tomate Froita | Crema de verduras Peituga de polo con patacas Piña en xarope | Fabada Linguado con ensalada de leituga Froita | Caldo de repolo Empanada de carne Froita | Sopa Polbo á feira con cachelos logur |
| SEMANA do 25 ao 29 | Sardiñas con tomate Guiso de tenreira Froita | Arroz con verduras Luras con ensalada de tomate Pexego en xarope | Sopa Zanco de polo con gornición logur | Espaguette con carne Pescada con ensalada de leituga Froita | Cocido con repolo, patacas, chourizo, lacón, garavanzos. Queixo e marmelo Froita |