

MENÚ DO MES DE OUTUBRO DE 2023

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SEMANA do 2 ao 6	Sopa Carne de tenreira asada con gornición e patacas Froita de tempada	Fabada Salmón con ensalada de leituga logur	Chícharos con xamón Chuleta de pavo con puré de patacas Froita de tempada	Entremés Chipiróns con arroz branco Macedonia de froitas	Ensalada de pasta Lacón asado con patacas Froita de tempada
SEMANA do 9 ao 13	Xudías con chourizo Tortilla de atún con ensalada de leituga Froita	Espaguette con carne Pescada con ensalada de leituga logur	Lentellas Peituga de polo con patacas fritidas Froita	Non lectivo	
SEMANA do 16ao 20	Macarrons con carne de tenreira Tortilla de patacas con ensalada de leituga Froita de tempada	Ensalada de arroz Bacallau á galega Piña no seu zume	Sopa Zanco de polo con patacas e gornición Froita de tempada	Crema de cabaza Costela asada con patacas cocidas Froita de tempada	Potaxe de garavanzos Luras con ensalada de leituga Flan
SEMANA do 23 ao 27	Lentellas Pizza Froita	Espaguette con carne Linguado con ensalada de leituga logur	Brócoli con ovo cocido e patacas Raxo con ensalada de tomate Froita	Arroz con verduras Salmón con ensalada de leituga Pexego en xarope	Cocido Queixo e marmelo Froita
SEMANA do 30 ao 31	Sopa Filete de tenreira con patacas fritidas Froita de tempada	Caldo de repolo Empanada de atún con ensalada de leituga logur			