

MENÚ DE OUTUBRO

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

o COLEDE LAZA

4

Sopa de letras.
Peituga de polo á prancha
con puré de pataca.
logur.

5

Minestra de verduras.
Espaguetes á
carbonara.
Froita.

6

Crema de cenorias
Lubina á prancha con
guarnición.
logur.

7

Garavanzos con espinacas.
Polo asado con patacas
fritas.
Froita.

8

Chícharos con xamón.
Lasaña de carne.
Froita.

11

12

13

Sopa xuliana.
Albóndegas con arroz
branco.
logur.

14

Lentellas.
Filete de merluza con
ensalada mixta.
Froita.

15

Ovos recheos.
Costela asada con criollo
e patacas.
logur.

18

19

20

Xudías con xamón.
Tenreira guisada con
champiñóns.
logur.

Brócoli ao vapor.
Arroz á cubana.
Froita.

Crema de cabaza.
Dourada á prancha con
brócoli e ovo cocido.
Froita.

21

Revolto de gulas e
gambas.
Filetes con patacas fritas.
logur.

22

Cocido:
Lacón, tenreira, chourizo,
repolo, garavanzos e
pataca.

25

26

27

Crema de cabaciña.
Macarróns á boloñesa.
logur.

Fabada.
Salmón á prancha con
pataca cocida.
Froita.

Coliflor gratinada.
San Xacobo caseiro con
arroz branco.
logur.

28

Entremeses variados.
Fideuá de mexillóns,
gambas e luras.
Froita.

29

Menú especial
Samaín.

- ❖ O alumado sentarase no comedor en postos fixos, agrupados por grupos de convivencia
- ❖ A froita será de tempada, variada e/ou en diferentes formas

C.E.I.P.

O Castiñeiro