



MENÚ OUTUBRO

Curso 2017– 2018

LUNS	MARTES	MERCORES	XOVES	VENRES
2 Crema de cenorias Macarróns con carne Froita de tempada	3 Fabas/verduras Peixe ao forno con patacas Froita de tempada	4 Potaxe de garabanzos. Polo asado/ensalada logurt (sen lactosa)	5 Sopa Costela con patacas friti- das Froita de tempada	6 Entremeses Paella Froita de tempada
9 Crema de verduras Guiso de tenreira/ chícharos/pataca logur (sen lactosa)	10 Macarróns con beicon Peixe á prancha / ensalada Froita de tempada	11 Chícharos con xamón Lasaña/carne/verduras Flan de vainilla (sen lacto- sa)	12 Festivo	13 Lentellas Peixe en salsa Froita de tempada
16 Arroz con gambas Coello estufado con cachelos Froita de tempada	17 Xudías salteadas Peituga de polo /ensalada Natillas	18 Minestra de verduras Peixe/tomate logurt	19 Sopa Cocido galego. Froita de tempada	20 Arroz tres delicias Pescado fresca ao forno /patacas/ Froita de tempada
23 Caldo galego Filetes empanados Natillas	24 Crema de verduras Tenreira con patacas Froita de tempada	25 Ensalada de pasta Peixe ao forno / patacas logur	26 Revolto de espinacas Albóndegas con arroz Natillas de chocolate	27 Ensaladilla Salmón á prancha/verduras froita
30 Crema de cenoria Macarróns con carne picada logur (sen lactosa)	31 Lentellas guisadas Filetes de pescado con ensalada Arroz con leite (sen lactosa)			

NOTA: Estes menús poden variar debido a imprevistos de última hora que afecten ao funcionamento do servizo do comedor.