




















MENÚ OUTUBRO 2023 CON INFORMACIÓN DE ALÉRXENOS

2-6	9-11	16-20	23-27	30-31
<p>Entremeses. Ovos escachados con gulas e patacas fritidas Froita do tempo</p> 	<p>Crema de cabaciña. Macarróns matriciana. Froita do tempo</p> 	<p>Salpicón de peixe e marisco. Peitugas de pavo ó curri con arroz branco Froita do tempo</p> 	<p>Pote asturiano. Lasaña. Froita do tempo</p> 	<p>Fabada Tortilla de froitos de outono con salsa de tomate. Iogur</p> 
<p>Lentellas. Filete de pescada con ensalada. Iogur</p> 	<p>Lacón con nabizas, chourizos e garavanzos. Froita do tempo</p> 	<p>Garavanzos á xardineira. Calamares á romana con ensalada. Iogur</p> 	<p>Chícharos á castelá. Chipiróns á andaluza con ensalada. Froita fresca</p> 	<p>Crema de Samaín. Pizza Froita do tempo</p> 
<p>Crema de allos porros e cenorias. Ragut de tenreira. Froita do tempo</p> 	<p>Sopa de cocido Marmitako de bacallau Iogur</p> 	<p>Crema mariñeira. Costela guisada con patacas. Froita do tempo</p> 	<p>Caldo galego. Milanesa de carne con patacas fritidas. Iogur</p> 	
<p>Sopa de fideos. San Xacobos con patacas fritidas Froita do tempo</p> 	<p>DÍA DO PILAR</p>	<p>Ensalada rusa. Peixe fresco con guarnición Filloas</p> 	<p>Sopa tres delicias. Parrillada de peixe. Froita do tempo</p> 	
<p>Ensalada temperada de outono. Arroz á mariñeira Froita do tempo</p> 	<p>FESTIVO LOCAL</p>	<p>Puré de verduras. Fideuá de carnes mixtas. Froita do tempo</p> 	<p>Xudías á portuguesa. Arroz negro con sepia. Froita do tempo</p> 