

# MENÚ DO COMEDOR DO CPI PECALAMA, CURSO 2021/22. NOVIEMBRE 2021

\*Estes menús permanecerán sen cambios salvo necesidades do servizo.

<b>Luns</b>	<b>Martes</b>	<b>Mércores</b>	<b>Xoves</b>	<b>Venres</b>	<b>Sábado</b>	<b>Domingo</b>
<b>1</b>  <b>DÍA DE TODOS OS SANTOS</b>	2 1º Pizza 2º Xudías, ovos, patacas e chourizo  <i>Froitos vermellos</i>	3 1º Queixo fresco e tomates cereixa 2º Macarróns con atún  <i>Froita de tempada</i>	4 Carne de tenreira asada con patacas fritas e ensalada  <i>Queixo con marmelo</i>	5 1º Ensalada mixta 2º Salmón ao forno con arroz  <i>Froita de tempada</i>	<b>6</b>	<b>7</b>
8 1º Lasaña 2º Coliflor con patacas cocidas e ovos  <i>Froita de tempada</i>	9 1º Caldo de nabizas 2º Costeleta de pavo con arroz branco  <i>Froita de tempada</i>	10  Tortilla de patacas con ensalada mixta  <i>Iogur</i>	11 1º Sopa de verduras 2º Marraxo con patacas cocidas e ensalada  <i>Froita de tempada</i>	12 1º Roliños de xamón e queixo con cabaciña 2º Espirais (pasta) con carne  <i>Froita de tempada</i>	<b>13</b>	<b>14</b>
15 1º Sopa de fideos 2º Brócoli con patacas cocidas e ovos  <i>Froita de tempada</i>	16 1º Lentellas 2º Aliñas de polo ao forno con patacas cocidas e ensalada <i>Crema catalá</i>	17 1º Crema de cabaciña 2º Fideos con costela  <i>Froita de tempada</i>	18  Peituga de polo con patacas fritas e ensalada  <i>Froita de tempada</i>	19 1º Potaxe de garavanzos 2º Palometa con patacas cocidas e ensalada  <i>Froita de tempada</i>	<b>20</b>	<b>21</b>
22 1º Caldo galego de nabizas 2º Albóndegas de tenreira con arroz <i>Queixo con marmelo</i>	23 1º Crema de verduras 2º Espaguetes con carne picada  <i>Froita de tempada</i>	24 Churrasco de porco, patacas fritas e ensalada  <i>Froita de tempada</i>	25 1º Xudías con xamón 2º Rosada con arroz  <i>Froita de tempada</i>	26 1º Queixo fresco e tomates cereixa 2º Macarróns con atún  <i>Froita de tempada</i>	<b>27</b>	<b>28</b>
29 1º Crema de cenorias 2º Arroz, salchichas e ovos  <i>Froita de tempada</i>	30 1º Minestra de verduras 2º Luriñas fritas con patacas e ensalada  <i>Froita de tempada</i>					

Estes menús poden conter trazas de substancias que poden dar lugar a reaccións alérxicas en persoas sensibles



# MENÚS DEL COMEDOR DEL CPI PECALAMA, CURSO 2021/22. NOVIEMBRE 2021

\*Estos menús permanecerán sin cambios salvo necesidades del servicio.

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo	
<b>1</b> <b>DÍA DE TODOS LOS SANTOS</b>	2 1º Pizza 2º Judías, huevos, patatas y chorizo <i>Frutos rojos</i>	3 1º Queso fresco y tomates cherry 2º Macarrones con atún <i>Fruta de temporada</i>	4 Carne de ternera asada con patatas fritas y ensalada <i>Fruta de temporada</i>	5 1º Ensalada mixta 2º Salmón al horno con arroz <i>Fruta de temporada</i>	<b>6</b>	<b>7</b>	
8 1º Lasaña 2º Coliflor con patatas cocidas y huevos <i>Fruta de temporada</i>	9 1º Caldo de nabizas 2º Chuleta de pavo con arroz blanco <i>Fruta de temporada</i>	10 Tortilla de patatas con ensalada mixta Yogur <i>Fruta de temporada</i>	11 1º Sopa de verduras 2º Marrajo con patatas cocidas y ensalada <i>Fruta de temporada</i>	12 1º Rollitos de jamón y queso con calabacín 2º Espirales (pasta) con carne <i>Fruta de temporada</i>	<b>13</b>	<b>14</b>	
15 1º Sopa de fideos 2º Brócoli con patatas cocidas y huevos <i>Fruta de temporada</i>	16 1º Lentejas 2º Alitas de pollo al horno con patatas cocidas y ensalada <i>Crema catalana</i>	17 1º Crema de calabacín 2º Fideos con costilla <i>Fruta de temporada</i>	18 Pechuga de pollo con patatas fritas y ensalada <i>Fruta de temporada</i>	19 1º Potaje de garbanzos 2º Castañeta con patatas cocidas y ensalada <i>Fruta de temporada</i>	<b>20</b>	<b>21</b>	
22 1º Caldo gallego de nabizas 2º Albóndigas de ternera con arroz <i>Queso con membrillo</i>	23 1º Crema de verduras 2º Espaguetis con carne picada <i>Fruta de temporada</i>	24 Churrasco de cerdo, patatas fritas y ensalada <i>Fruta de temporada</i>	25 1º Judías con jamón 2º Rosada con arroz <i>Fruta de temporada</i>	26 1º Queso fresco y tomates cherry 2º Macarrones con atún <i>Fruta de temporada</i>	<b>27</b>	<b>28</b>	
29 1º Crema de zanahorias 2º Arroz, salchichas y huevos <i>Fruta de temporada</i>	30 1º Menestra de verduras 2º Chipirones fritos con patatas y ensalada <i>Fruta de temporada</i>						

Estes menús poden conter trazas de substancias que poden dar lugar a reaccións alérxicas en persoas sensibles

