

# MENÚ DO COMEDOR DO CPI PECALAMA\*, CURSO 2021/22. OUTUBRO 2021

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

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>	<i>Sábado</i>	<i>Domingo</i>
				1 1º Ensalada mixta 2º Albóndegas con patacas cocidas  <i>Froita de tempada</i>	<b>2</b>	<b>3</b>
4 1º Queixo fresco e tomates cereixa 2º Raxo con arroz  <i>Froita de tempada</i>	5 1º Lentellas 2º Luriñas fritas con ensalada  <i>Froita de tempada</i>	6 1º Minestra de verduras 2º <i>Espirais con carne</i>  <i>Queixo con marmelo</i>	7 1º Crema de verduras 2º Peixe espada con patacas cocidas  <i>Froita de tempada</i>	8 Xamón asado con arroz e ensalada mixta  <i>Melocotón no seu mollo</i>	<b>9</b>	<b>10</b>
<b>11</b>  <b>DÍA DO ENSINO</b>	<b>12</b>  <b>FESTA NACIONAL DE ESPAÑA</b>	13 1º Ensalada mixta 2º Pasta con atún  <i>Froita de tempada</i>	14 1º Sardiñas e mexillóns en conserva 2º Tortilla de patacas con ensalada  <i>Froita de tempada</i>	15 1º Croquetas caseiras 2º Coliflor con patacas cocidas e ovo  <i>Froita de tempada</i>	<b>16</b>	<b>17</b>
18 1º Chícharos con xamón 2º Macarróns con atún  <i>Froita de tempada</i>	19 1º <i>Ensaladiña</i> de pasta 2º Guiso de tenreira con verduras  <i>Froita de tempada</i>	20 Costeleta de pavo con patacas fritas e ensalada  <i>Flan</i>	21 1º Minestra de verduras 2º Espaguetes con carne  <i>Froita de tempada</i>	22 1º Crema de cabaciña 2º Salmón ao forno con arroz  <i>Froita de tempada</i>	<b>23</b>	<b>24</b>
25 1º Croquetas caseiras 2º Brócoli con patacas cocidas e ovo  <i>Piña natural no seu mollo</i>	26 1º Fabada 2º Pescada con ensalada  <i>Froita de tempada</i>	27 1º Rabas de lura 2º Albóndegas de tenreira con arroz e guarnición  <i>Froita de tempada</i>	28 1º Crema de cenorias 2º Palometa con patacas cocidas e ensalada  <i>Froita de tempada</i>	29 1º <i>Ensaladiña</i> 2º Fideos con carne  <i>Froita de tempada</i>	<b>30</b>	<b>31</b>

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. OCTUBRE 2021

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
				1 1º Ensalada mixta 2º Albóndigas con patatas cocidas  <i>Fruta de temporada</i>	2	3
4 1º Queso fresco y tomates cherry 2º Raxo con arroz  <i>Fruta de temporada</i>	5 1º Lentejas 2º Chipirones fritos con ensalada  <i>Fruta de temporada</i>	6 1º Menestra de verduras 2º <i>Espirales con carne</i> <i>Queso con membrillo</i>	7 1º Crema de verduras 2º Pez espada con patatas cocidas  <i>Fruta de temporada</i>	8 Jamón asado con arroz y ensalada mixta  <i>Melocotón en almíbar</i>	9	10
<b>11</b>  <b>DÍA DE LA ENSEÑANZA</b>	<b>12</b>  <b>FIESTA NACIONAL DE ESPAÑA</b>	13 1º Ensalada mixta 2º Pasta con atún  <i>Fruta de temporada</i>	14 1º Sardinias y mejillones en conserva 2º Tortilla de patatas con ensalada  <i>Fruta de temporada</i>	15 1º Croquetas caseras 2º Coliflor con patatas cocidas y huevo  <i>Fruta de temporada</i>	16	17
18 1º Guisantes con jamón 2º Macarrones con atún  <i>Fruta de temporada</i>	19 1º Ensaladilla de pasta 2º Guiso de ternera con verduras  <i>Fruta de temporada</i>	20 Chuleta de pavo con patatas fritas y ensalada  <i>Flan</i>	21 1º Menestra de verduras 2º Espagueti con carne  <i>Fruta de temporada</i>	22 1º Crema de calabacín 2º Salmón al horno con arroz  <i>Fruta de temporada</i>	23	24
25 1º Croquetas caseras 2º Brócoli con patatas cocidas, chorizo y huevo  <i>Piña natural en su jugo</i>	26 1º Fabada 2º Merluza con ensalada  <i>Fruta de temporada</i>	27 1º Rabas de calamar 2º Albóndigas de ternera con arroz y guarnición  <i>Fruta de temporada</i>	28 1º Crema de zanahorias 2º Castañeta con patatas cocidas y ensalada  <i>Fruta de temporada</i>	29 1º Ensaladilla 2º Fideos con carne  <i>Fruta de temporada</i>	30	31

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

