

# MENÚ DO COMEDOR DO CPI PECALAMA\*, CURSO 2021/22. SETEMBRO 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>
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b> 1º Crema de cabaciña 2º Albóndegas estufadas de tenreira con arroz en branco  <i>Froita de tempada</i>	10 1º Queixo fresco e tomates cereixa 2º Brócoli, ovo cocido, chourizo e patacas, con allada  <i>Froita de tempada</i>	<b>11</b>	<b>12</b>
13 1º Lentellas 2º Luras rebozadas con patacas cocidas e leituga  <i>Froita de tempada</i>	14 1º Ensalada 2º Peituga de polo con patacas fritas  <i>Piña natural no seu mollo</i>	<b>15</b> 1º <i>Ensaladiña de pasta</i> 2º Salmón ao forno con arroz  <i>Froita de tempada</i>	16 1º Croquetas caseiras 2º Xudías con ovo e patacas cocidas  <i>Iogur</i>	17 1º Crema de verduras 2º Pasta con carne  <i>Froita de tempada</i>	<b>18</b>	<b>19</b>
20 1º Chícharos con xamón 2º Macarróns con atún  <i>Froita de tempada</i>	21 1º Friame variado 2º Coliflor con patacas cocidas e ovo atún  <i>Froita de tempada</i>	22 1º Ensalada mixta 2º Arroz con polo e verduras  <i>Froita de tempada</i>	23 1º Pizza con xamón e queixo 2º Espaguetes á boloñesa (carne de tenreira)  <i>Crema catalá</i>	24 1º Ensalada 2º Churrasco, crioulo e patacas fritas  <i>Froita de tempada</i>	<b>25</b>	<b>26</b>
27 1º Sardiñas e mexillóns en conserva 2º Tortilla de patacas con ensalada  <i>Froita de tempada</i>	28 1º Crema de cenoria 2º Palometa con patacas cocidas e ensalada  <i>Melocotóns no seu mollo</i>	29 1º Ensaladiña 2º <i>Fideuá</i> con costelas de porco  <i>Froita de tempada</i>	30 1º Lasaña 2º Xudías con patacas ao vapor e ovos  <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. SEPTIEMBRE 2021

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

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	Sábado	Domingo
		<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5</b>
<b>6</b>	<b>7</b>	<b>8</b>	<b>9</b> 1º Crema de calabacín 2º Albóndigas estofadas de ternera con arroz en blanco  <i>Fruta de temporada</i>	10 1º Queso fresco y tomates cherry 2º Brócoli, huevo cocido, chorizo y patatas, con ajada <i>Fruta de temporada</i>	<b>11</b>	<b>12</b>
13 1º Lentejas 2º Calamares rebozados con patatas cocidas y lechuga <i>Fruta de temporada</i>	14 1º Ensalada 2º Pechuga de pollo con patatas fritas  <i>Piña natural en su jugo</i>	<b>15</b> 1º Ensaladilla de pasta 2º Salmón al horno con arroz  <i>Fruta de temporada</i>	16 1º Croquetas caseras 2º Judías con huevo y patatas cocidas  <i>Yogur</i>	17 1º Crema de verduras 2º Pasta con carne  <i>Fruta de temporada</i>	<b>18</b>	<b>19</b>
20 1º Guisantes con jamón 2º Macarrones con atún  <i>Fruta de temporada</i>	21 1º Fiambre variado 2º Coliflor con patatas cocidas y huevo  <i>Fruta de temporada</i>	22 1º Ensalada mixta 2º Arroz con pollo y verduras  <i>Fruta de temporada</i>	23 1º Pizza con jamón y queso 2º Espaguetis a la boloñesa (carne de ternera) <i>Crema catalana</i>	24 1º Ensalada 2º Churrasco, criollo y patatas fritas  <i>Fruta de temporada</i>	<b>25</b>	<b>26</b>
27 1º Sardinias y mejillones en conserva 2º Tortilla de patatas con ensalada  <i>Fruta de temporada</i>	28 1º Crema de zanahoria 2º Castañeta con patatas cocidas y ensalada <i>Melocotones en almíbar</i>	29 1º Ensaladilla 2º Fideuá con costillas de cerdo  <i>Fruta de temporada</i>	30 1º Lasaña 2º Judías con patatas al vapor y huevos  <i>Fruta de temporada</i>			

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

