

MENÚ MES DE OUTUBRO 2023

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 Lentellas Calamares fritos con ensalada mixta Froita	3 Ovos recheos Fideos con polo Froita	4 Fabada con costela Pescada á prancha con leituga e tomate Froita	5 Brócoli con ovo Paella mariñeira Torrixas	6 Crema de cenoria Filete de raxo con pataca cocida Iogur
9 Caldo de repolo Xamonciños de polo asado con pataca asada Froita	10 Crema de cabaza Halibut frito con ensalada de leituga e tomate Flan caseiro	11 Empanada de xamón e queixo Filete de pavo con arroz en branco Froita	12 NON LECTIVO	13 NON LECTIVO
16 Xudías con cenoria Espaguettis boloñesa Melocotón en xarope	17 Potaxe de garbanzos San Xacobe con ensalada de leituga Froita	18 Ensalada Curtis Bacallao á galega con cachelo Froita	19 Sopa á juliana Arroz en branco con albóndigas Froita	20 Crema de calabacín Macarróns con atún e tomate Flan
23 Sardiñas con tomate e aceitunas Guiso de carne con pataca Piña en xarope	24 Caldo de repolo Arroz con calamar Froita	25 Crema de verduras Tortilla de pataca con tomate Froita	26 Sopa de estrelas Pescada frita con ensalada mixta Froita	27 Coliflor con ovo Fideuá Biscoito de noces
30 Chícharos con xamón Paella mariñeira Froita	31 Crema de cabaza Lasaña Froita			

O menú pode sufrir variacións por causas que o esixan . Todos os menús van acompañados de leite ecolóxico ,servido na sobremesa .Para calquera dúbida ou observación sobre o menú , agradecemos que o comuniquen ao centro .

