

MENÚ MES DE OUTUBRO 2022

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3 Revolto de champiñóns e xamón iorque Paella de peixe Froita	4 Caldo de repolo Filete de raxo con pataca cocida Froita	5 Fabada con costela Pescada á prancha con leituga e tomate Froita	6 Sopa de peixe Tenreira asada con patacas asadas Froita	7 Crema de verduras Fideos con polo Iogur de Xanceda
10 Sopa de estrela Bacallao ao forno con tomates, pementos e cachelos Queixo con marmelo	11 Xudías con cenoria e chourizo Tortilla de pataca con sardiñas e tomate Froita	12 NON LECTIVO	13 Lentellas Luras á romana con leituga , millo e olivas Froita	14 Crema de calabacín Arroz con carne Froita
17 Brócoli con ovo Zorza con cachelos Flan	18 Sopa juliana Zanco de polo ao forno con arroz en branco Froita	19 Ensalada de Curtis Atún guisado con tomate e cachelos Froita	20 Crema de cabaza Lasaña de carne de porco Froita	21 Potaxe de garabanzos e espinacas Pescada con ensalada (leituga e tomate) Froita
24 Sopa de fideos Lomo adobado con pataca frita Melocotón en xarope	25 Chícharos con xamón Palometa á prancha con ensalada Froita	26 Coliflor con ovo Arroz en branco con filete de pavo Froita	27 Caldo de repolo Espaguetis con carne Froita	28 Crema de cenoria San Xacobe con ensalada Froita
31 NON LECTIVO				

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 .