

MENÚS OUTONO-INVERNO

1ª SEMANA	2ª SEMANA	3ª SEMANA *	4ª SEMANA
Brócoli con pataca Tortilla (de pataca ou atún) Froita	Chícharos Filete tenreira con patacas Froita	Lentellas Tortilla (de pataca ou atún) Froita	Ensalada “ Lomo empanado” con patacas Froita
Lentellas Ás de pito Froita	Ensalada mixta Peituga con patacas Froita	Ensalada Pito con ensalada Froita	Chícharos Bacallao “en salsa” Froita
Pasta Bacallao con patacas Iogur	Ensalada mixta Albóndegas con arroz Iogur	Xudías Pescada con pataca cocida Iogur	Sopa Carrilleiras con gornición Iogur
Sopa Zorza con patacas Froita	Sopa Costela con patacas e tomate Froita	Sopa Hamburguesa Froita	Pataca, repolo, zorza... Calamares con ensalada Froita
Ovos recheos Guiso de costela Froita	Entrantes quentes Caldo galego Froita	Empanada Potaxe de garavanzos Froita	Friame Fabada Froita

* Son menús rotatorios.

Cando figura peixe, procurarase que sexa fresco e con diferentes preparacións.

A froita será de tempada, e darase 4 veces por semana.

O menú pode sufrir cambios por diversos motivos.