

MENÚ DE SETEMBRO DE 2023 - CEIP DE SAMOS

LUNS 11	MARTES 12	MÉRCORES 13	XOVES 14	VENRES 15
<ul style="list-style-type: none"> - Sopa de fideos - Filete de tenreira con patacas e ensalada - Froita do tempo 	<ul style="list-style-type: none"> - Lentellas estufadas - Sardiñas, patacas e tomate - logur 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de cabaciña - Paella de costela - Melón 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada morna de brócoli, remolacha e cenoria - Tortilla de patacas con ensalada - logur 	<ul style="list-style-type: none"> - Feixóns con chourizo - Peituga de polo con pasta - Plátano
LUNS 18	MARTES 19	MÉRCORES 20	XOVES 21	VENRES 22
<ul style="list-style-type: none"> - Minestra de verduras - Pasta á boloñesa - Melocotón 	<ul style="list-style-type: none"> - Espinacas con allada - Empanada de atún con ensalada - logur 	<ul style="list-style-type: none"> - Chícharos con xamón - Chuletas de porco con patacas fritidas - Mazá 	<ul style="list-style-type: none"> - Fabas con verduras - Paella mariñeira - Batido de froita 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada mixta - Zancos de polo ó forno con patacas asadas - logur
LUNS 25	MARTES 26	MÉRCORES 27	XOVES 28	VENRES 29
<ul style="list-style-type: none"> - Coliflor con ovo - Guiso de tenreira - logur 	<ul style="list-style-type: none"> - Potaxe de garavanzos - Bacallau á portuguesa - Pera 	<ul style="list-style-type: none"> - Caldo - Raxo con arroz pilaf - Piña 	<ul style="list-style-type: none"> - Crema de verduras - Merluza á prancha con puré - Natillas caseiras 	<ul style="list-style-type: none"> - Ensalada de pasta - Peituga de polo con tomate - Froita do tempo