

MENÚ OUTUBRO

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 1º CHÍCHAROS CON XAMÓN 2º SPAGUETIS Á BOLOÑESA 3º FROITA	3 1º SOPA DE LETRAS 2º BACALLAO Ó FORNO CON PATACA PANADERA 3º IOGUR	4 1º CREMA DE CENOIRA 2º POLO GUISADO CON PATACAS 3º FROITA	5 1º CALDO 2º FIDEOS CON AMEIXAS 3º FROITA	6 1º LENTELLAS VEXETAIS 2º LOMO CON ARROZ BRANCO 3º IOGUR
9 1º SOPA 2º ZORZA DE PAVO CON ARROZ BRANCO 3º IOGUR	10 1º XUDÍAS CON CHOURIZO 2º MERLUZA Á GALEGA CON PATACAS 3º FROITA	11 1º CREMA DE VERDURAS 2º GUISO CON COSTELA DE PORCO 3º IOGUR	12 FESTIVO	13 1º BRÓCOLI CON OVO 2º XAMÓN ASADO CON PATACAS FRIXIDAS 3º IOGUR
16 1º CREMA DE CABAZA 2º RAXO DE PORCO CON PATACAS FRIXIDAS 3º FROITA	17 1º CROQUETAS 2º FIDEOS CON SALMÓN 3º IOGUR	18 1º FABADA 2º POLO A PRANCHA CON MENESTRAS DE VERDURAS 3º FROITA	19 1º SOPA 2º MIGAS DE BACALLAO CON PATACAS 3º IOGUR	20 1º CHÍCHAROS CON XAMÓN 2º TORTILLA DE PATACAS 3º FROITA
23 1º XUDÍAS CON CHOURIZO 2º POLO ASADO CON VERDURIÑAS 3º IOGUR	24 1º CALDO 2º MERLUZA REBOZADA CON ENSALADA 3º FROITA	25 1º CREMA DE CABAZA 2º ALBÓNDIGAS CON ARROZ BRANCO 3º IOGUR	26 1º SPAGUETIS CON GAMBAS E COGUMELOS 2º RAIÁ Á GALEGA ARROZ EN BRANCO 3º FROITA	27 1º ENSALADA DE PASTA 2º HAMBURGUESA CON PATACAS 3º IOGUR
30 1º LENTELLAS VEXETAIS 2º TALLARINS Á CARBONARA 3º FROITA	31 1º CHÍCHAROS CON XAMÓN 2º ARROZ DE MARISCOS 3º IOGUR			

