






















MENÚ OUTUBRO (2023)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<p>(2) Sopa de pasta. Carne ao caldeiro.</p> 	<p>(3) Crema de cabaciña. Zorza co arroz e pementos.</p>  <p>LACTEOS</p>	<p>(4) Potaxe de garavanzos/verduras. Pescada con leituga.</p> 	<p>(5) Minestra de verduras. Polo asado con guarnición.</p>	<p>(6) Ensalada de tomate, sardiña e ovo. Guiso de carne.</p> 
<p>(9) Sopa de verduras. Macarróns á boloñesa.</p>	<p>(10) Lentellas. Costela asada/chícharos.</p>	<p>(11) Empanadillas. Peixe guisado.</p>  		<p>(13) Non lectivo</p>
<p>(16) Puré de verduras. Arroz branco/salchichas.</p>	<p>(17) Fabas con ameixas. Salmón con verduras.</p> 	<p>(18) Spaguetes carbonara. Tiras de polo/leituga.</p>   <p>LACTEOS</p>	<p>(19) Ensalada mixta. Paella de carne.</p>  	<p>(20) Sopa de estrelas. Tortilla de patacas/xamón.</p>  
<p>(23) Crema de cenorias . Milanesa/ensalada.</p>   <p>LACTEOS</p>	<p>(24) Sopa de fideos. Carne asada.</p> 	<p>(25) Fideuá. Lomo con leituga.</p>   	<p>(26) Lentellas. Peixe ao forno/guarnición.</p> 	<p>(27) Ensalada mixta. Churrasco.</p> 
<p>(30) Crema de verduras. Albóndegas con arroz.</p>	<p>(31) Lentellas vexetais. Pasta con atún.</p> 