

MENÚS DO COMEDOR DO CPI PECALAMA, CURSO 2023/2024. NOVEMBRO 2023

*Estes menús permanecerán sen cambios salvo necesidades do servizo.

<i>Luns</i>	<i>Martes</i>	<i>Mércores</i>	<i>Xoves</i>	<i>Venres</i>	<i>Sábado</i>	<i>Domingo</i>
		1 DÍA DE TODOS OS SANTOS	2 1º Crema de calabacín 2º Espirais con carne Froita de tempada	3 1º Carne de tenreira asada con patacas amarelas e ensalada Froita de tempada	4	5
6 1º Sopa de fideos 2º Brócoli, ovos e patacas cocidas Froita de tempada	7 1º Queixo fresco e tomates cereixa 2º Macarróns con atún Froita de tempada	8 1º Lasaña 2º Ensalada mixta logur	9 1º Churrasco con patacas fritas e ensalada Froita de tempada	10 1º Fabada 2º Marraxo con ensalada mixta Froita de tempada	11	12
13 1º Caldo 2º Calamares con patacas e ensalada Froita de tempada	14 1º Ensalada mixta 2º Albóndegas con arroz logur	15 1º Lentellas 2º Coliflor con patacas cocidas e ovos Froita de tempada	16 1º Tortilla 2º Ensalada con mexillóns e sardiñas Froita de tempada	17 1º Crema de cabaza 2º Fideos con costela Froita de tempada	18	19
20 1º Sopa de verduras 2º Guiso de tenreira con verduras e champiñón Froita de tempada	21 1º Crema de verduras 2º Palometa con patacas cocidas Froita de tempada	22 1º Caldo galego de rabizas 2º Albóndegas de tenreira con arroz logur	23 1º Peituga de polo con patacas fritas e ensalada Froita de tempada	24 1º Ensalada César 2º Espaguetes con carne picada Froita de tempada	25	26
27 1º Lentellas 2º Filete de merluza con ensalada Froita de tempada	28 1º Crema de zanahoria 2º Macarróns con atún Froita de tempada	29 1º Tortilla de patacas con ensalada, sardiñas e mexillóns Froita de tempada	30 1º Pizza 2º Xudías con ovos e patacas cocidas Froita de tempada			

Estes menús poden conter trazas de substancias que poden dar lugar a reaccións alérxicas en persoas sensibles

