

## MENÚ SETEMBRO 2023

LUNS 11	MARTES 12	MÉRCORES 13	XOVES 14	VENRES 15
ENSALADA (Leituga, olivas, cenoria e millo)  LENTELLAS CON VERDURAS E CHOURIZO  FROITA	CREMA DE CABACIÑA, CENORIA E CABAZA  PASTA CON SALSA DE TOMATE E PAVO  IOGUR	MENESTRA DE VERDURAS CON OVO  GUISO DE POLO CON ARROZ E VERDURAS  FROITA	FABAS CON VERDURAS  PESCADA CON TOMATE E PATACA COCIDA  FROITA	BRÉCOL SALTEADO CON ALLO  GUISO DE TENREIRA CON PATACA E CENORIA  FROITA
LUNS 18	MARTES 19	MÉRCORES 20	XOVES 21	VENRES 22
CHICHAROS CON OVO COCIDO  HAMBURGUESA DE SALMÓN CON ENSALADA (tomate e leituga)  FROITA	ENSALADILLA  FIDEOS CON VERDURAS E POLO  FROITA	CREMA DE CENORIA E ALLO PORRO  LOMBO DE PORCO CON TOMATE NATURAL E ARROZ  FROITA	CREMA DE CABAZA E CABACIÑA  PASTA Á BOLOÑESA  IOGUR	XUDÍAS VERDES CON XAMÓN  GARAVANZOS CON ARROZ, ATÚN E OLIVAS  FROITA
LUNS 25	MARTES 26	MÉRCORES 27	XOVES 28	VENRES 29
CREMA DE CABAZA, ALLO PORRO, TOMATE E CEBOLA  PAELLA DE POLO  IOGUR	ENSALADA DE PASTA  PESCADA Á GALEGA CON PATACA COCIDA  FROITA	TOSTA DE ATÚN  PAVO CON VERDURAS E PASTA  FROITA	SOPA DE FIDEOS  TENREIRA ASADA CON CHAMPIÑÓNS E ARROZ  FROITA	ENSALADA (leituga, tomate, cebola e cenoria)  GUISO DE PATACA CON CALAMARES  FROITA