

# MENÚ OUTUBRO 2023

LUNS 2	MARTES 3	MÉRCORES 4	XOVES 5	VENRES 6
VERDURAS Á XARDINERA CON OVO COCIDO	CREMA DE CABACIÑA, CENORIA E CABAZA	MENESTRA DE VERDURAS	POTAXE DE CABAZA CON ALUBIAS E REPOLO	BRÉCOL SALTEADO CON ALLO
LENTELLAS CON VERDURAS E XAMÓN	PAELLA DE CALAMAR	PASTA CON SALSA DE TOMATE E PAVO	PESCADA CON TOMATE E PATACA COCIDA	GUISO DE POLO CON PATACA E CENORIA
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA
LUNS 9	MARTES 10	MÉRCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
XUDÍAS CON ATÚN	CREMA DE CABAZA	SOPA DE FIDEO CON CENORIA E CEBOLA	<b>NON LECTIVO</b>	GARAVANZOS CON VERDURAS (CENORIA, ALLO PORRO, COLIFLOR, XUDÍA E CHICHAROS)
TORTILLA DE PATACA	ABADEIXO CON ARROZ E VERDURAS (XUDÍA, CHICHARO E CENORIA)	CALDO GALEGO (REPOLO, POLO, PATACA E FABA)		TENREIRA ASADA CON ARROZ E TOMATE
FROITA	FROITA	FROITA		FROITA
LUNS 16	MARTES 17	MÉRCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
XUDÍAS VERDES CON XAMÓN	CREMA DE CABAZA E CABACIÑA	CREMA DE CENORIA E PORRO	GUISO DE ALUBIAS CON VERDURAS (TOMATE, CENORIA, PEMENTO E CEBOLA)	MENESTRAS DE XUDÍAS (xudía, cenoria e cebola ) CON OVO COCIDO
GARAVANZO CON BACALLAU E ESPINACAS	TALLARÍNS CON ATÚN	LOMBO DE PORCO CON TOMATE NATURAL E ARROZ	MEDALLÓN DE SALMÓN CON ENSALADA (LEITUGA E TOMATE)	FIDEOS CON VERDURAS (tomate, cabaciña e pemento) E PAVO
FROITA	FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA
LUNS 23	MARTES 24	MÉRCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
BRÓCOLI AO VAPOR CON GARAVANZOS	CALDO DE REPOLO, FIDEOS E OVO	CREMA DE CENORIA, CEBOLA E ALLO PORRO	SOPA DE FIDEOS	CREMA DE COLIFLOR CON PATACA
TORTILLA PAISANA	PESCADA AO FORNO CON PATACA	MUSLITO DEPOLO CON PISTO E PASTA	LENTELLAS ESTOFADAS CON CEBOLA, PEMENTO E CENORIA, PATACA E CHOURIZO	ABADEIXO AO FORNO CON GUARNICIÓN DE CHICHAROS, PATACA E PEMENTO
FROITA	FROITA	IOGUR	FROITA	FROITA