

MENÚ DO 19 AO 24 DE OUTUBRO DE 2025

	DOMINGO	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
ALMORZO		CAFÉ C/LEITE OU CACAO(7) PAN / MANTEIGA MARMELADA FROITA(1/6/8) GALLETAS (1/6/7/11/12)	CAFÉ C/LEITE OU CACAO(7) PAN ZUME E FROITA (1) CEREAIS(1)	CAFÉ C/LEITE OU CACAO(7) PAN / MANTEIGA MARMELADA FROITA(1/6/8) MADALENAS (1/3/6/7/8/11)	CAFÉ C/LEITE OU CACAO(7) PAN ZUME E FROITA (1) CEREAIS(1)	CAFÉ C/LEITE OU CACAO(7) PAN / MANTEIGA MARMELADA FROITA(1/6/8) TOSTAS(1/6/8)
XANTAR		CREMA DE CABAZA TORTILLA C/ENSALADA(3) NATILLA (7)	POTAXE DE GARAVANZOS CARNE GUISADA C/VERDURIÑAS FROITA	BROCOLI C/ALLADA ESPAGUETTIS BOLOÑESA (1/7) IOGUR (7)	MENESTRA REFOGADA ESCALOPÍNS C/SALSA DE QUEIXO E PATACAS COCIDAS(1/7) FROITA	CREMA DE CABACIÑA CORDON BLEU C/PATACAS FRITIDAS (1) IOGUR (7)
MERENDA		SALCHICHÓN(1/6) OU FROITA	PAVO(1/6) OU FROITA	NOCILLA(6/7/8) OU FROITA	QUEIXO(/,6/7) OU FROITA	
CEA	SOPA VERDURAS(1) MACARRÓNS C/ATÚN (1/4) IOGUR (7)	CALDO DE VERDURAS ALBÓNDEGAS C/ARROZ(1/3/6) FROITA	SOPA DE PICADILLO(1/3) PESCADA Á CAZOLA(4) IOGUR (7)	SANDWICH VEXETAL (1/3/4/7) COSTELETA C/ENSALADA FROITA	ARROZ C/CHAMPIÑONS E PEMENTOS BACALLAU DOURADO (3/4) IOGUR (7)	

ALÉRXENOS: 1 GLUTE 2 CRUSTÁCEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOIA 7 LÁCTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SÉSAMO 12 SULFITOS 13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS