

MENÚ MARZO

LUNS 4

CHICHAROS CON XAMÓN
TORTILLA DE PATACAS
FROITA

MARTES 5

SOPA DE FIDEO CON CENORIA E CEBOLA
ALBÓNDEGAS DE POLO CON ARROZ
FROITA

MÉRCORES 6

TOSTA DE ATÚN
CALDO DE GRELOS, POLO, PATACA, FABA E CHOURIZO
FROITA

XOVES 7

CREMA DE XUDÍA E CABACIÑA
ABADEIXO AO FORNO CON PATACAS
IOGUR

VENRES 1

GARAVANZOS CON VERDURAS
TENREIRA CON CHAMPIÑÓN E ARROZ
FROITA

VENRES 8

LENTELLAS CON VERDURAS
GUISO DE PAVO CON PASTA E VERDURAS
FROITA

LUNS 11

MENESTRA DE VERDURAS
FIDEUÁ DE POLO
FROITA

MARTES 12

CREMA DE CABAZA E CABACIÑA
PESCADA Á ROMANA CON ARROZ
FROITA

MÉRCORES 13

XUDÍAS VERDES CON OVO VOCIDO
MAÇARRÓNS CON ATÚN
IOGUR

XOVES 14

CREMA DE VERDURAS
LOMBO DE PORCO CON TOMATE NATURAL E ARROZ
FROITA

VENRES 15

FABAS CON CENORIA, CABACIÑA E PEMENTO
MEDALLÓN DE SALMÓN CON ENSALADA
FROITA

LUNS 18

LENTELLAS CON PATACAS E VERDURAS
TORTILLA PAISANA
FROITA

MARTES 19

BRÓCOLI CON OVO
ABADEIXO AO FORNO CON PATACAS
FROITA

MÉRCORES 20

CREMA DE CENORIA
PASTA BOLOÑESA (con tenreira picada)
FROITA

XOVES 21

SOPA DE ESTRELAS
POLO AO FORNO CON ARROZ COCIDO
IOGUR

VENRES 22

CREMA DE CABAZA
PESCADA Á GALEGA CON PATACA COCIDA
FROITA

SEMANA SANTA