



**MENU DO MES DE MARZO DE 2024**

	<b>LUNS</b>	<b>MARTES</b>	<b>MÉRCORES</b>	<b>XOVES</b>	<b>VENRES</b>
<b>SEMANA do 1</b>					Caldo vexetal Filete de tenreira con arroz branco Kiwi
<b>SEMANA do 4 ao 8</b>	Caldo de repolo Empanada de atún Plátano	Sopa de fideos Filetes de tenreira con Ensalada de leituga Mandarina	Ensalada mixta Tortilla de patacas Kiwi	Lentellas Guiso de pota con arroz Iogur	Crema de verduras Polo guisado con ensalada de tomate Pera
<b>SEMANA do 11 ao 15</b>	Queixo, croquetas de peixe ou polo e olivas. Espaguetes con carne de tenreira. Mazá	Potaxe de garavanzos Brécol con patacas e ovo. Plátano.	Tortillade espinacas Tenreira richada con patacas Kiwi	Fabada Filete de lirio e ensalada de leituga Iogur	Sopa de estrelas Costela de tenreira con ensalada de tomate Mandarina
<b>SEMANA do 18 ao 22</b>	Lentellas Raxo de tenreira con ensalada de leituga Kiwi	Sopa de estrelas Pescada con ensalada de tomate Plátano	Cocido con costela de tenreira Queixo e marmelo	Potaxe de garavanzos Melva con patacas e chícharos Pera	Crema de cabaciña Picada de tenreira con patacas Iogur
<b>SEMANA do 25 ao 29</b>	SEMANA SANTA 	SEMANA SANTA 	SEMANA SANTA 	SEMANA SANTA 	SEMANA SANTA 

\*Todos os caldos cos que se elaboran as sopas, purés e potaxes están feitos con verduras frescas, polo e ósos de tenreira.