

Menú do mes de marzo do 2022

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1 ^a semana				3 Crema de cabaciña(patata,porro,cebola...). Macarróns con atún e salsa de tomate(1,6) Froita.	4 Lentellas estufadas (chorizo,cebola,pataca,cenoria,panceta...). Tortilla de patacas con ensalada de tomate(11). Mousse de chocolate (1,13)
2 ^a semana	7 Sardiñas en aceite de oliva con ensalada de tomate(6). Carne guisada con patacas avelá (pemento,cenoria,cebola...) logurt (13).	8M Sopa de fideos(1). Lomo de rodaballo á prancha con ensalada de hortaliza e tomate(6). Froita.	9 Revollo de xamón ,espinacas e queixo(11,13). Peituga de polo á prancha con ensalada de hortalizas e tomate. Froita.	10 Crema de pataca,cenoria...(13). Solombo de porco á prancha con Arroz (chicharos). Froita.	11 Empanada vexetal (feixóns,cenoria,champiñóns, pemento,cebola...)(1). Bacallau á galega con cachelos(6). Xelatina.
3 ^a semana	14 Ensalada Caprese (tomate, queixo) con salsa de pesto(albahaca, AOVE, piñóns ,allo...)(2,13). Espaguetis á boloñesa(1). logurt ecolóxico (13).	15 Crema de champiñóns (porro,pataca,cebola...) Luras en tempura con ensalada de hortaliza e tomate)(1,6). Froita.	16 Ovos recheos de atún(6,11). Polo asado con patacas douradas e espárragos trigueros. Froita.	17 Tosta de queixo galego con mel(1,13). Carrilleras de rape fritidas con arroz (chicharos)(1,6). Froita.	18 Brexel con gambas, patacas cocidas e hamburguesa con queixo á prancha(6). Flan de queixo (2,13)
4 ^a semana	21 Ensalada mixta (cenoria,ovo,millo,atún,remolacha...)(6,11). RACLETTE (patacas con queixo) con chorizo criollo(13). logurt(13).	22 Lentellas estufadas (chorizo,cebola,pataca,cenoria,panceta...). Bacallau á galega con cachelos(6). Froita.	23 Sopa de fideos(1) Chuletas de pavo á prancha con ensalada de hortalizas e tomate. Froita.	24 Ensalada mixta (cenoria,ovo,millo,atún,remolacha...)(6,11). Pizza de xamón e queixo(1,13). Froita.	25 Crema Vichysoise (repollo,porro,cenoria...)(13). Salmón á prancha con arroz(chicharos)(6). Biscoito(1,11,13)
5 ^a semana	28 Chicharos con xamón serrano / pavo Macarróns con atún e salsa de tomate(1,6). logurt(13).	29 Fabada(panceta,cebola,chorizo, cenoria,panceta...). Luras en tempura con ensalada de leituga e tomate(1,6) Froita.	30 Setas á prancha(queixo) (13). Albondegas á boloñesa con arroz con chicharos (1). Froita.	31 Ensalada de pasta (ovos,gambas,chicharos...)(6,11). Lubina á cazola con patacas cocidas (tomate,cebola,champiñóns,pemento, chicharos...) (6). Froita.	

Lenda de Información Alimentaria (Alérxenos)



- Usamos exclusivamente Aceite de Oliva Virxe Extra (AOVE) en todos os nosos menús.
- As nosas salsas son elaboradas con aceite de oliva virxe extra (AOVE).
- O pan é fresco de cada día.
- Utilizamos variedade de hortalizas nas nosas ensaladas (leituga trocadero, rúcula, canónigos...) e tomates da maior calidad.
- Aumentamos a nosa variedade de verduras.



C.E.I.P.
Carlos Casares
Xove de Limia



Mais iguais, mais libres