

MENÚ DO COMEDOR ESCOLAR : MARZO (2023)



LUNS		MARTES		MÉRCORES		XOVES		VENRES	
				1	1. Sardiñas con tomate. 2. Albóndegas con arroz. 3. Iogur.	2	1. Ovos recheos 2. Merluza en salsa verde. 3. Froita.	3	1. Lentellas 2. Espguetes con atún. 3. Froita.
6	1. Crema de cabaza. 2. Guiso de carne. 3. Froita.	7	1. Potaxe de garabanzos. 2. Peixe con ensalada. 3. Iogur.	8	1. Cabala con tomate. 2. Costelas asadas con gornición.. 3. Froitas.	9	1. Chícharos con pavo. 2. Empanada de atún. 3. Froita.	10	1. Boliños preñados. 2. Lacón asado con ensalada. 3. Froita.
13	NON LECTIVO	14	1. Crema de cenoria. 2. Macarróns con atún. 3. Froita.	15	1. Sopa 2. Tortilla de pataca con ensalada. 3. Iogur	16	1. Ensalada mixta. 2. Polo asado con patacas fritidas. 3. Froita.	17	1. Croquetas de pavo. 2. Peixe con pasta. Froita
20	1. Sopa 2. Bocadillo de salchicha con patacas fritidas. 3. Froita.	21	1. Calamares á romana. 2. Tallaríns con carne guisada. 3. Iogur.	22	1. Lentellas. 2. Peixe á prancha con ensalada. 3. Froita.	23	1. Crema de cabaza. 2. Filete de polo á prancha con guarnición. 1. Froita.	24	1. Caldo 2. Lasaña. 3. Froita.
27	1. Entremeses. 2. Miniestra de verduras con patacas e ovo cocido/sardiña. Froita.	28	1. Lentellas. 2. Empanadillas. 3. Froita.	20	1. Crema de cenoria. 2. Peixe con pasta. 3. Iogur.	30	1. Cabala con tomate. 2. Milanesa con ensalada. 3. Froita	31	1. Revolto de champiñóns. 2. Ensalada de pasta. 3. Churros con chocolate.