

# Menús MARZO 2024

<b>Luns 4</b> Revolto de gambas con grelos(3,2). Costeliñas de pavo con patacas fritas Froita	<b>Martes 5</b> Lentellas Macarróns con carne(1) Froita	<b>Mércores 6</b> Ensalada de pasta (1) Pescada con tomate de temporada (4) Iogur(7)	<b>Xoves 7</b> Crema de verduras da horta. Polo asado con patacas fritas Froita	<b>Venres 8</b> Empanada galega (1,4) Solomillo con ensalada Iogur (7)
<b>Luns 11</b> Brócoli con pataca cocida, ovo e costeletas de porco. Arroz con leite	<b>Martes 12</b> Xudías con xamón Milanesa con ensalada(1) Froita	<b>Mércores 13</b> Crema de calabacín, porro e pataca. . <i>Paella mixta (4)</i> Froita	<b>Xoves 14</b> Fabas Costela guisada con pataca cocida Froita	<b>Venres</b> Lentellas Guiso de calamares(4) Iogur
<b>Luns 18</b> Sopa de estrelas(1) Estufado de tenreira galega. Iogur(7)	<b>Martes 19</b> Ensaladilla rusa (1,3,4) Pizza(1,7) Froita	<b>Mércores 20</b> Garavanzos Merluza con ensalada de temporada(4) Iogur(7)	<b>Xoves 21</b> Ensalada de pataca, sardina, ovo cocido e cebola(3,4) Xamonciños de polo con patacas fritas Froita	<b>Venres 22</b> Macarróns con tomate e queixo(1,7) Salmón ao forno con ensalada de leituga(4) Froita

Nota: Os menús poden variar por motivos imprevistos (retrasos en suministros de mercancías, ausencia de persoal...)

*Código de Alérxenos: 1- Gluten, 2-Crustáceos, 3- Ovo e derivados, 4- Peixe, 5- Cacahuete, 6-Soja e derivados, 7-Lácteos, 8- Froitos de cáscara, 9- Apio e derivados, 10- Mostaza, 11-sésamo, 12- Sulfitos, 13- Altramuces, 14- Moluscos*