

MENÚ MAIO 2023 S/G



<p>1</p> <p>DÍA DO TRABALLADOR</p>	<p>2</p> <p>Ensalada completa Pasta carbonara S/G</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>3</p> <p>Sopa minestrone S/G Pescada á galega</p> <p>logurt</p>	<p>4</p> <p>Ensaladilla rusa S/G Arroz con tenreira</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>5</p> <p>Empanadillas atún S/G Alubias</p> <p>logurt</p>
<p>8</p> <p>Coliflor á galega Pasta gratinada c/atún S/G</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>9</p> <p>Ensalada ilustrada S/G Pavo c/guarnición</p> <p>logurt</p>	<p>10</p> <p>Lentellas vexetais Empanada S/G</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>11</p> <p>Ensalada Churrasquiños c/arroz</p> <p>logurt</p>	<p>12</p> <p>Crema de verduras Bacalao á romana S/G</p> <p>Froita de tempada</p>
<p>15</p> <p>Ensalada mixta Lombo á prancha c/arroz</p> <p>logurt</p>	<p>16</p> <p>Xudías con ovo Salmón á prancha</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>17</p> <div style="text-align: center;">  <p>LETRAS GALEGAS</p> </div>	<p>18</p> <p>Crema cenoria e porro Paella de polo</p> <p>Pexego en xarope</p>	<p>19</p> <p>Chícharos con xamón Espada á prancha</p> <p>logurt</p>
<p>22</p> <p>Menestra especial Pasta S/G c/atún e tomate</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>23</p> <p>Tostas de aguacate S/G Garavanzos</p> <p>logurt</p>	<p>24</p> <p>Crema de verduras Filete ruso S/G c/arroz</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>25</p> <p>Ensalada pasta S/G Calmares S/G c/patatas</p> <p>logurt</p>	<p>26</p> <p>Ovos recheos S/G Fideos S/G mariñeiros</p> <p>Postre especial S/G</p>
<p>29</p> <p>VIRXE DO MAR</p>	<p>30</p> <p>Ensalada completa S/G Macarróns S/G c/queso</p> <p>Froita de tempada</p>	<p>31</p> <p>Brécol refogado Tortilla</p> <p>logurt</p>		

* o menú pode sufrir modificacións por causas imprevistas.