

# MENÚ MAIO 2023



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

\* o menú pode sufrir modificacións por causas imprevistas.