

# MENÚ MARZO 2023

## Alerxias



		<b>1</b> Crema porro e cenoria Churrasquiños c/ arroz  logur	<b>2</b> Xudías con ovo Garavanzos  Froita	<b>3</b> Sopa minestrone Peixe á prancha  logur
<b>6</b> Crema de cabaza Zorza con arroz  Froita	<b>7</b> Salpicón de peixe Potaxe de alubias  logur	<b>8</b> Caldo galego Empanada de carne  Froita	<b>9</b> Brécol refogado Bacalao c/guarnición  logur	<b>10</b> Menestra especial Polo ao forno  Pexego en xarope
<b>13</b> Crema de cenoria Tortilla con ensalada  logur	<b>14</b> Champiñóns refogados Pavo con arroz  Froita	<b>15</b> Coliflor rebozada Raia á galega  logur	<b>16</b> Sopa Filete ruso c/guarnición  Froita	<b>17</b> Empanadillas atún <b>Legume</b>  logur
<b>20</b> Crema de verduras Lombo con arroz  Froita	<b>21</b> Xudías con chourizo Pasta con atún  logur	<b>22</b> Ensalada Guiso de tenreira  Froita	<b>23</b> Tostas <b>paté (sen marisco)</b> Potaxe de garavanzos  logur	<b>24</b> Sopa Palometa c/guarnición  Froita
<b>27</b> Ensalada de pasta Peituga polo c/tomate  logur	<b>28</b> Crema cabaza e porro Arroz tres delicias <b>sen gambas</b>  Froita	<b>29</b> Chícharos con xamón Pasta con atún  logur	<b>30</b> Bariñas de pescada Potaxe de alubias  Froita	<b>31</b> Sopa Pizza  Postre especial

**Non inclúe : kiwi / cacahuete .**

*\*O menú pode sufrir modificacións por causas imprevistas.*