

MENÚ XANEIRO 2023



<p>9</p> <p>Crema de cabaza Fideos con polo logur</p>	<p>10</p> <p>Sopa Zorza con arroz Froita</p>	<p>11</p> <p>Crema de cenoria Empanada de atún logur</p>	<p>12</p> <p>Coliflor gratinada Pescada á galega Froita</p>	<p>13</p> <p>Chícharos con xamón Lentellas logur</p>
<p>16</p> <p>Sopa Pavo c/ arroz Froita</p>	<p>17</p> <p>Crema de verduras Tortilla con tomate logur</p>	<p>18</p> <p>Xudías con chourizo Pasta con atún Froita</p>	<p>19</p> <p>Brécol refogado Garavanzos logur</p>	<p>20</p> <p>Tallaríns c/tomate Palometa ao forno Froita</p>
<p>23</p> <p>Crema de cabaciño Pasta con atún logur</p>	<p>24</p> <p>Minestra especial Lombo con arroz Froita</p>	<p>25</p> <p>Caldo galego Salmón c/guarnición logur</p>	<p>26</p> <p>Ensalada especial Xamón asado Froita</p>	<p>27</p> <p>Sopa Fideos mariñeiros Postre especial</p>
<p>30</p> <p>Crema de cenoria e porro Arroz con polo Froita</p>	<p>31</p> <p>Ensalada xoubiñas Espagueti carbonara logur</p>			

**O menú pode sufrir modificacións por causas imprevistas*