

LUNS

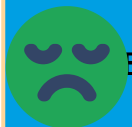
MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

MENÚ DE MAIO CURSO 22/23



- MENESTRA DE VERDURAS.
- ESPAGUETIS Á BOLOÑESA.
- IOGUR.

- LENTELLAS CON CHOURIZO.
- LURAS Á ANDALUZA CON ENSALADA.
- PIÑA.

- 5 ENSALADA CON FROITAS.
- LOMBO Á PRANCHA ACON PATACAS AO FORNO.
- FROITA.

- 8 XUDIAS VERDES.
- XAMÓN ASADO CON PATACAS.
- FROITA.

- 9 ENSALADA DE PASTA.
- BACALLAU Á ROMANA CON ENSALADA.
- QUEIXO CON MARMELO.

- 10 GUISANTES CON CENORIAS.
- ALBÓNDEGAS CON ARROZ.
- XELATINA.

- 11 SOPA DE CUSCÚS.
- PESCADA Á PRANCHA CON PATACAS COCIDAS.
- BISCOITO.

- 12 MACARRÓNS CON TOMATE.
- PEITUGA DE POLO EMANADA CON VERDURAS.
- IOGUR.

- 15 CREMA DE VERDURAS.
- ZORZA CON PATACAS.
- FROITA.

- 16 ENSALADILLA RUSA.
- FRITURA DE PEIXE E ENSALADA.
- TARTA DE QUEIXO.



- 18 ENSALADA DE POLO.
- FIDEOS CON MEXILLÓNS E GAMBAS.
- BICA.

- 19 SOPA DE ESTRELAS.
- SAN XACOBO CON ENSALADA.
- FROITA.

- 22 TEMPURA DE VERDURAS.
- TENREIRA GUISADA CON MACARRÓNS.
- PEXEGO EN XAROPE.

- 23 SOPA DE FIDEOS.
- XOUBAS CON OVO COCIDO E PATACAS.
- FROITA.

- 24 GARAVANZOS CON VERDURAS.
- POLO AO ALLO CON ARROZ BRANCO.
- IOGUR.

- 25 ESPAGUETES CON GAMBAS E CHAMPIÑÓNS.
- PESCADA EMPANADA CON TOMATE.
- MACEDONIA DE FROITAS.

- 26 SOPA MINISTRONE
- TORTILLA CON ENSALADA.
- FROITA.

- 29 BRÓCOLI REFOGADO.
- POLO AO FORNO CON ARROZ.
- FROITA.

- 30 ENSALADA COMPLETA.
- MILANESA DE TENREIRA CON GORNICIÓN.
- ARROZ CON LEITE.

- 31 CROQUETAS CON ENSALADA.
- TALLARÍNS CON ATÚN E TOMATE.
- FROITA.

