

MENÚ DE MARZO

3

Brócoli con xamón.
Arroz con polo.
Iogur con
melocotón.

4

Lentellas estufadas.
Bacallao á romana
con ensalada.
Froita.

7

Sopa de letras.
Pizza caseira 4
queixos.
Froita.

8

Feixóns verdes con
xamón.
Bonito á rioxana
con arroz.
Iogur.

9

Fabada asturiana.
Churrasco con
patacas fritas.
Froita.

10

Caldo galego.
Cordon blue con
ensalada.
Torta de galleta.

11

Ensalada de pasta.
Salmón á prancha
con patacas
cocidas.
Froita.

14

Ensalada
completa.
Polo asado con
guarnición.
Froita.

15

Macarróns
con tomate.
Pescada á romana
con ensalada.
Torta de queixo.

16

Potaxe de
garavanzos.
Empanada de polo
e cogomelos.
Froita.

17

Paninis de atún.
Fideos con
mexillóns.
Biscoito.

18

Sopa de estrelas.
Milanesa de
tenreira con
ensalada.
Froita.

21

Chícharos refogados
con xamón.
Lombo adobado á
prancha con
gornición.
Queixo con marmelo.

22

Sopa de verduras.
Choco guisado con
patacas.
Froita.

23

Sopa de chuvia.
Peituga de polo á
prancha con
verduras.
Iogur.

24

Arroz 3 delicias.
Sardiñas, ovos e
patacas cocidas.
Froita.

25

Crema de verduras.
Albóndegas con
arroz.,
Piña no seu xugo.

28

Lentellas con
verduras.
San Jacobos con
patacas fritas.
Froita.

29

Espaguetes con
gambas.
Calamares fritos con
ensaladas.
Iogur.

30

Menestra de
verduras.
Tenreira asada con
gornición.
Froita.

31

Ensalada mixta.
Risotto de marisco.
Bica.