

Menú de xaneiro

10

Crema de
cabaciñas.
Tallaríns con
bonito.
Natillas de vainilla.

11

Potaxe de
garavanzos.
Empanada de
xamón e queixo.
Froita.

12

Sopa de estrelas.
Asiñas de polo ao
forno con
patacas palla.
Biscoito.

13

Arroz 3 delicias.
Palometa empanada
con
ensalada.
Froita.

14

Menestra de
verduras.
Xamón asado.
Iogur.

17

Caldo galego.
Costela guisada con
patacas.
Froita.

18

Sopa de cuscús.
Bacallau á romana
con ensalada.
Iogur.

19

Lentellas con
tenreira.
Peituğa á prancha
con verduras
Froita.

20

Brócoli con xamón.
Choco da ría na
súa tinta con arroz.
Queixo con
marmelo.

21

Macarróns con
tomate.
Churrasco de
tenreira.
Froita.

24

Sopa de letras.
Polo asado ao
forno.
Iogur.

25

Fabas pintas.
Tortilla de patacas
con ensalada.
Froita.

26

Espaguetes ao allo.
Pescada á prancha
con patacas cocidas.
Requeixo das Neves
con mel.

27

Chícharos
refogados.
Albóndegas
caseiras con arroz.
Tarta da avoa.

28

Paninis.
Polbo á feira con
cachelos.
Froita.

31

Sopa de fideos.
Sardiñas con
patacas e ovos
cocidos.
Froita.