

MENÚ DE FEBREIRO

1

Arroz 3 delicias.
Raxo á prancha con
ensalada.
Iogur.

2

Potaxe de
garavanzos.
Peituğa de polo
empanada con
patacas fritidas.
Kiwi.

3

Crema de cabaciña.
Xarrete de tenreira
con arroz.
Xelatina.

4

Feixóns verdes con
xamón.
Salmón á prancha
con patacas cocidas.
Mandarina.

7

Sopa de estrelas.
San Jacobo con
ensalada.
Mazá.

8

Ensalada de pasta.
Filete de pescada
rosada á pranca
con patacas cocidas.
Iogur.

9

Lentellas estufadas.
Pizza caseira con
xamón e mozzarella.
Laranxa.

10

Brócoli refogado.
Bonito con tomate
e arroz branco.
Bica caseira.

11

Caldo galego.
Homburguesa á
prancha con
patacas "chips".
Froita.

14

Ensalada mixta.
Espaguetes á
boloñesa.
Froita.

15

Sopa de fideos.
Pescada á romana
con brócoli.
Flan caseiro de ovo.

16

Fabada asturiana.
Costeleta de pavo á
prancha con
patacas asadas.
Piña no seu xuço.

17

Ensalada de polo.
Empanada caseira
de atún.
Froita.

18

Menestra refogada.
Milanesa con
patacas palla.
Iogur.

21

Sopa minestrone.
Cabeza de lombo
asado con arroz.
Froita.

22

Macarróns con
tomate.
Palometa empanada
con ensalada.
Pexego en xarope.

23

Crema de verduras.
Lasaña caseira de
carne á boloñesa.
Froita.

24

Empanada de
sardiñas.
Ás de polo con
leituga.
Arroz con leite.

25

Croquetas con
ensalada.
Polbo á galega con
cachelos.
Orellas.

28

