

LUNS

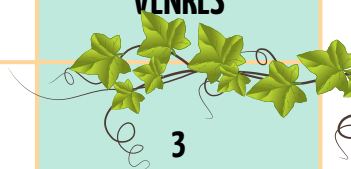
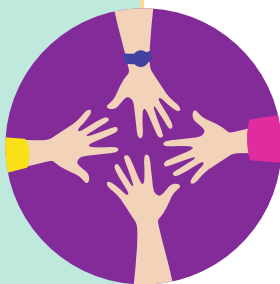
MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

# MENÚ DE MARZO CURSO 22/23



1

Menestra verduras.  
Paninis de xamón e  
queixo.  
Pexego en xarope.

2

Sopa Minestrone.  
Pincho Moruno e  
patacas fritas.  
Biscoito.

3

Crema de cenoria.  
Palometa empanada  
con ensalada.  
Amorodos con nata.

6

Caldo de verduras.  
Milanesa de polo con  
patacas asadas.  
Froita.

7

Fabada asturiana.  
Tortilla de patacas  
con ensalada.  
logur.

8

Croquetas con  
ensalada de tomate.  
Fideos con mexillóns.  
Piña.

9

Brócoli con cenoria.  
Albóndigas con arroz.  
Tarta de queixo.

10

Sopa de fideos.  
Empanada de  
xoubas.  
Froita.

13

Chicharos refogados.  
Escalopíns ao limón con  
arroz.  
Froita.

14

Ensalada de pasta.  
Pescada á prancha  
con ensalada.  
Natillas de  
chocolate.

15

Crema de cabaza.  
Arroz á cubana.  
Froita.

16

Sopa de estrelas.  
Aliñas ao forno con  
guarnición.  
Queixo con marmelo.

17

lentellas con  
verduras.  
Tallaríns con  
tomate e bonito.  
Froita.

20

Sopa de letras.  
Peituga de pavo con  
pataca cocida.  
Froita.

21

Espaguetes ao allo.  
Bacallau á romana  
con ensalada.  
Arroz con leite.

22

Xudias con cenorias.  
Guiso de terneira con  
macarróns.  
Xelatina.

23

Ensaladilla rusa.  
Escalopes con  
guarnición.  
Froita.

24

Potaxe de vixilia.  
Empanada galega.  
logur.

$$a + 0 = a$$

27

Menestra de verduras.  
Polo ao forno con  
Patacas fritas.  
Froita.

28

Lentellas con  
terneira.  
Pizza 4 queixos.  
Pexego en xarope.

29

Caldo galego.  
Rissotto de gambas e  
mexillóns.  
logur.

30

Guisantes refogados.  
Xamón asado con  
patacas fritas.  
kiwi.

31

Ensalada con froita.  
Macarróns  
gratinados con  
atún.  
Rosca de Pascua.