



MENÚ COMEDOR MARZO 2024

VENRES 1

Crema de verduras
Crocantes de polo e ensalada
Froita de tempada

LUNS 4

Coliflor con ovo cocido
Tenreira con pasta e verduras
Iogur Natural

MARTES 5

Sopa de estrelañas
Bacallau frito con ensalada
Froita de tempada

MÉRCORES 6

Lentellas vexetais
Tortilla española
Froita de tempada

XOVES 7

Crema de cabaciño
Fideuá de polo e verduras
Froita de tempada

VENRES 8

Empanada de xamón e queixo
Arroz mariñeiro
Petit Suisse

LUNS 11

Macarrón con atún e tomate
Milanesa de polo con ensalada
Froita de tempada

MARTES 12

Caldo Galego
Carne estofada con patacas
Froita de tempada

MÉRCORES 13

Crema de cenoria
Merluza con allada e chícharos
Iogur Amorodo

XOVES 14

Revolto de xamón
Lasaña de verduras
Xeado

VENRES 15

Fabada vexetal
Xoubiñas con pataca cocida
Froita de tempada

LUNS 18

Crema de cabaza
Aliñas de polo con ensalada
Bebible

MARTES 19

Sopa de fideos con polo
Salmón ao forno con pataca cocida
Froita de tempada

MÉRCORES 20

Empanada de atún
Luras guisadas con arroz e verduras
Froita de tempada

XOVES 21

Ensalada de tomates, atún, queixo fresco e olivas
Carne asada con patacas fritas
Froita de tempada

VENRES 22

Garavanzos con verduras
Merluza en salsa verde
Froita de tempada

NOTA: Os menús poden sufrir algunha modificación por imprevistos