














# Setembro - 2023 (Con información de alérxenos)

11-15	18-22	25-29
<p><i>Entremeses</i> <i>Espaguetes con atún.</i> <i>Froita do tempo</i></p> 	<p><i>Puré de verduras con picatostes.</i> <i>Macarróns mariñeira.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Caldo galego</i> <i>Paella de peixe e marisco.</i> <i>Froita do tempo</i></p> 
<p><i>Potaxe de garavanzos</i> <i>Costela asada con ensalada</i> <i>Froita do tempo</i></p> 	<p><i>Ensaladiña rusa</i> <i>San Xacobos con patacas fritidas.</i> <i>Filloas recheas de crema</i></p> 	<p><i>Chícharos con xamón</i> <i>Lombo con patacas fritidas.</i> <i>Froita do tempo</i></p>
<p><i>Ovos cocidos gratinados.</i> <i>Filetos de pescada á romana con ensalada.</i> <i>Flan</i></p> 	<p><i>Revolto de grelos con gambas.</i> <i>Coello ó allíño con puré de patacas</i> <i>Froita do tempo</i></p> 	<p><i>Sopa minestra</i> <i>Milanesa de pavo con gornición.</i> <i>Froita do tempo</i></p> 
<p><i>Ensalada mixta</i> <i>Muslos de polo asados con patacas douradas.</i> <i>Froita do tempo</i></p> 	<p><i>Xudías á portuguesa</i> <i>Chipiróns fritidos, con ensalada.</i> <i>Iogur</i></p> 	<p><i>Fabada.</i> <i>Tortilla de patacas con salsa de tomate.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 
<p><i>Salpicón de atún</i> <i>Peixe fresco con patacas á panadeira</i> <i>Iogur</i></p> 	<p><i>Ensalada tropical</i> <i>Albóndegas con arroz branco</i> <i>Froita do tempo</i></p> 	<p><i>Ensalada de legumes.</i> <i>Pizza</i> <i>Iogur</i></p> 