















MENÚ XUÑO 2023 CON INFORMACIÓN DE ALÉRXENOS

1-2	5-9	12-16	19-21
	<p>Sopa de peixe e marisco. Macarróns á boloñesa Froita do tempo.</p> 	<p>Entremeses. Filetes de pescada á romana con ensalada. Froita do tempo.</p> 	<p>Sopa de fideos. Filetes rusos con patacas douradas. Froita do tempo.</p> 
	<p>Lentellas. Tortilla de patacas. Froita do tempo.</p> 	<p>Crema de calabacín con queixo relado. Hamburguesa completa. Froita do tempo.</p> 	<p>Fabada. Paella Froita do tempo.</p> 
	<p>Salpicón de atún. Coello ó aliño con patacas douradas. Froita do tempo.</p> 	<p>Ensalada tropical. Gulash de tenreira con patacas douradas. Filloas recheas.</p> 	<p>PINCHOS DE FIN DE CURSO PIZZA XEADO</p> 
<p>Caldo galego. Ovos escachados con gulas. Froita do tempo.</p> 	<p>Crema de verduras. Peixe fresco con gornición. Xeado</p> 	<p>Chícharos con xamón. Tallaríns con ameixas frescas. Froita do tempo.</p> 	
<p>Ensalada de legumes. San Xacobos con patacas fritidas. Froita do tempo.</p> 	<p>Ensalada mixta. Magro de porco en salsa de champiñóns, con quinoa Froita do tempo.</p> 	<p>Potaxe de garavanzos. Arroz negro con chocos. Iogur bebible.</p> 