

XANEIRO 2023

9-13	16-20	23-27	30-31
<p><i>Entremeses.</i> <i>Espaguetes con atún.</i> <i>Froita do tempo</i></p>	<p><i>Sopa de cocido.</i> <i>Fideuá mariñeira.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Sopa de peixe.</i> <i>Hamburguesa completa.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Caldo verde.</i> <i>Linguas de tenreira á sevillana.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>
<p><i>Caldo de repolo.</i> <i>Paella de polo, peixe e marisco</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Minestra de verduras.</i> <i>Xamón asado con patacas fritidas.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Risotto con xamón e verduriñas.</i> <i>Chipiróns á andaluza, con ensalada.</i> <i>Iogur</i></p>	<p><i>Lentellas.</i> <i>Lasaña de carne picada.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>
<p><i>Chícharos con xamón.</i> <i>Albóndegas con patacas fritidas.</i> <i>Iogur.</i></p>	<p><i>Potaxe de garavanzos.</i> <i>Filete de pescada con ensalada.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Sopa minestra.</i> <i>Costela de porco guisada con patacas douradas.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	
<p><i>Sopa de verduras e pasta.</i> <i>Peixe fresco con gornición.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Rema de cabaza.</i> <i>Pizza de queixo, xamón e panceta.</i> <i>Iogur.</i></p>	<p><i>Ensalada de pasta.</i> <i>Ovos escachados con gulas.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	
<p><i>Cocido galego.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Xudías á portuguesa.</i> <i>Milanesa con ensalada.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Crema de verduras.</i> <i>Arroz negro con chocos.</i> <i>Froita do tempo.</i></p>	