


















XANEIRO - 2024 (Con información de alérxenos)

| 9-13 | 16-20 | 23-27 | 30-31 |
|---|--|--|--|
| <p>Caldo galego Espaguetes con atún. Froita do tempo.</p>  | <p>Lentellas. Ovos escachados con gulas e pataca panadeira. Froita do tempo.</p>  | <p>Entremeses. Macarróns á boloñesa. Froita do tempo.</p>  | <p>Sopa de peixe. Costela guisada con patacas. Froita do tempo.</p>  |
| <p>Ensalada mixta. Milanesa de tenreira. Froita do tempo.</p>  | <p>Sopa de verduras. Buñuelos de bacallau con ensalada. Froita do tempo.</p>  | <p>Ensalada variada. Paella valenciana. logur</p>  | <p>Croquetas de lacón con grelos. Pota guisada con arroz branco. Froita do tempo.</p>  |
| <p>Crema de verduras. Filete de pescada á romana con ensalada. logur.</p>  | <p>Cocido galego. Froita do tempo.</p>  | <p>Potaxe de garavanzos con bacallau e espinacas. San Xacobs con patacas fritidas. Froita do tempo.</p>  | <p>Caldo de inverno. Pizza logur</p>  |
| <p>Fabada. Tortilla de patacas con salsa de tomate Froita do tempo.</p>  | <p>Sopa de cocido. Peixe fresco con gornición. logur.</p>  | <p>Revolto de setas con gambas. Chipiróns á andaluza con ensalada. Froita do tempo.</p>  | |
| <p>Salteado de verduras. Coello ó aliño con arroz branco. Froita do tempo.</p>  | <p>Chícharos á castelá. Albóndegas con arroz branco Froita do tempo.</p>  | <p>Sopa minestra. Ragut de tenreira con patacas. Froita do tempo.</p>  | |

