

# XANEIRO 2024

8-12	15-19	22-26	29-31
<p><i>Caldo galego</i>  <i>Espaguetes con atún.</i>  <i>Froita do tempo</i></p>	<p><i>Lentellas.</i>  <i>Ovos escachados con gulas e pataca panadeira.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Entremeses.</i>  <i>Macarróns á boloñesa.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Sopa de peixe.</i>  <i>Costela guisada con patacas.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>
<p><i>Ensalada mixta.</i>  <i>Milanesa de tenreira.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Sopa de verduras.</i>  <i>Buñuelos de bacallau con ensalada.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Ensalada variada.</i>  <i>Paella valenciana.</i>  <i>Iogur</i></p>	<p><i>Croquetas de lacón con grelos.</i>  <i>Pota guisada con arroz branco.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>
<p><i>Crema de verduras.</i>  <i>Filete de pescada con ensalada.</i>  <i>Iogur.</i></p>	<p><i>Cocido galego.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Potaxe de garavanzos con bacallau e espinacas.</i>  <i>San Xacobos con patacas fritidas.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Caldo de inverno.</i>  <i>Pizza</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>Sopa de cocido.</i>  <i>Peixe fresco con gornición.</i>  <i>Iogur.</i></p>	<p><i>Revolto de setas con gambas.</i>  <i>Chipiróns á andaluza con ensalada.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>	
<p><i>Salteado de verduras.</i>  <i>Coello ó allión con arroz branco.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Chícharos á castelá.</i>  <i>Albóndegas con arroz branco</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>	<p><i>Sopa minestra.</i>  <i>Ragut de tenreira con patacas.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>	