
















XANEIRO - 2023 (Con información de alérxenos)

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