





MENÚ FEBREIRO 2023 CON INFORMACIÓN DE ALÉRXENOS

1-3	6-10	13-17	20-24	27-28
	<p>Entremeses. Espaguetes con atún. Froita do tempo.</p> 	<p>Lentellas. Tenreira braseada con patacas douradas. Froita do tempo.</p>	<p>ENTROIDO</p>	<p>Chícharos á castelá. Milanesa de pavo con patacas fritidas. Froita do tempo.</p> 
	<p>Coliflor gratinada. Pizza con xamón e touciño. Froita do tempo.</p> 	<p>Sopa castelá. Arroz con bacallau e gambas. Iogur.</p> 	<p>ENTROIDO</p>	<p>Risotto con setas e gambas. Calamares á romana con ensalada. Froita do tempo.</p> 
<p>Ensalada mixta. Arroz mariñeiro. Froita do tempo.</p> 	<p>Sopa de verduras. Arroz con coello. Iogur.</p> 	<p>Crema de verduras. Macarróns matriciana gratinados. Froita do tempo.</p> 	<p>MÉRCORES DE CINZA</p>	
<p>Xudías con xamón. Peixe fresco con gornición. Iogur.</p> 	<p>Fabada. Salmón con ensalada. Froita do tempo.</p> 	<p>Revolto de setas con gambas. Peixe fresco con gornición. Froita do tempo.</p> 	<p>Sopa de cocido. Filetes de pescada con ensalada. Iogur bebible.</p> 	
<p>Crema de cabaza con picatostes e queixo. Magro de porco con salsa de champiñóns e quinoa. Froita do tempo.</p> 	<p>Caldo galego. Tortilla de patacas con salsa de tomate. Froita do tempo.</p> 	<p>Cocido galego. Oreallas de entroido.</p> 	<p>Pote galego. San Xacobos con patacas fritidas. Froita do tempo.</p> 