

FEBREIRO - 2023

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