

FEBREIRO - 2024

1-2	5-9	15-16	19-23	26-29
	<i>Caldo galego. Grellada de peixes con cachelos Froita do tempo</i>	<i>ENTROIDO</i>	<i>Croquetas caseiras de xamón. Coello ó allño con patacas douradas. Froita do tempo.</i>	<i>Crema de verduras. Lasaña Froita do tempo.</i>
	<i>Ensaladilla. San Xacobos con patacas fritidas. Froita do tempo.</i>	<i>ENTROIDO</i>	<i>Caldo verde. Albóndegas con arroz branco. Iogur</i>	<i>Ensalada americana. Magro de porco en salsa de champiñóns, con quinoa. Froita do tempo.</i>
	<i>Sopa minestra. Filetes de pescada ó forno con arroz branco. Froita do tempo.</i>	<i>MÉRCORES DE CINZA</i>	<i>Salpicón de peixe e marisco. Tallaríns con ameixas frescas. Froita do tempo.</i>	<i>Sopa tres delicias. Lingua de tenreira estofada con verduriñas. Iogur</i>
<i>Ensalada mixta. Salmón ó forno con pataca panadeira. Froita do tempo</i>	<i>Ensalada italiana. Peixe fresco con gornicion. Iogur</i>	<i>Entremeses. Ovos escachados con gulas e patacas. Froita do tempo.</i>	<i>Potaxe de garavanzos. Pescada á romana con ensalada. Froita do tempo.</i>	<i>Minestra de verduras. Arroz negro con chocos. Froita do tempo.</i>
<i>Lentellas. Tortilla campeira Froita do tempo</i>	<i>Cocido de entroido. Orellas doces.</i>	<i>Fabada. Arroz con bacallao, gambas e verduriñas. Iogur</i>	<i>Hícharos con xamón. Escalopíns empanados con patacas fritidas. Froita do tempo.</i>	