

















## MENÚ MARZO 2024 CON INFORMACIÓN DE ALÉRXENOS

| 1  | 4-8  | 11-15  | 18-22  |                     |
|--|--|--|--|---------------------|
|  | <p><i>Revolto de grelos con chourizo.</i><br/><i>Grellada de peixes.</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>            | <p><i>Entremeses.</i><br/><i>Arroz á mariñeira.</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>   | <p><i>Ensalada mixta.</i><br/><i>Ragut de tenreira con patacas.</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>       | <i>SEMANA SANTA</i> |
|  | <p><i>Lentellas.</i><br/><i>Salmón á mostaza con arroz branco.</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>                  | <p><i>Crema mariñeira.</i><br/><i>Xamón asado con patacas douradas.</i><br/><i>Iogur</i></p>    | <p><i>Fabada.</i><br/><i>Risotto de cogumelos e costela de porco.</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>     |                     |
|  | <p><i>Quiche de verduras.</i><br/><i>Escalopes de pavo rebozado, con patacas fritidas.</i><br/><i>Iogur</i></p>  | <p><i>Chícharos á castelá.</i><br/><i>Buñuelos de bacallau con ensalada.</i><br/><i>Filloas recheas de crema.</i></p>                           | <p><i>Salpicón de peixe.</i><br/><i>Tallaríns con ameixas frescas.</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>  |                     |
|  | <p><i>Ensalada de pasta.</i><br/><i>Peixe fresco con gornición.</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>              | <p><i>Potaxe de garavanzos con bacallau e espinacas.</i><br/><i>Filetes de pescada á romana, con ensalada.</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>  | <p><i>Caldo galego.</i><br/><i>Peixe fresco con gornición.</i><br/><i>Ensalada de froitas.</i></p>      |                     |
| <p><i>Sopa de peixe.</i><br/><i>Tortilla de patacas.</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>  | <p><i>Sopa de verduriñas.</i><br/><i>Pizza</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>                                    | <p><i>Xudías á portuguesa.</i><br/><i>Macarróns á matriciana.</i><br/><i>Froita do tempo.</i></p>   | <p><i>Croquetas caseiras de lacón con grelos.</i><br/><i>Zorza con patacas</i><br/><i>Iogur</i></p>     |                     |