

MARZO 2024

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