

MENÚ MAIO 2023 CON INFORMACIÓN DE ALÉRXENOS

3-5	8-12	15-19	22-26	29-31
	<p><i>Fabada.</i> <i>Pescada á romana con ensalada.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Entremeses.</i> <i>Macarróns á mariñeira.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Chícharos á castelá.</i> <i>Milanesa de pavo con patacas fritas.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Entremeses.</i> <i>Espaguetes con atún.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 
	<p><i>Menú de excursión.</i></p> 	<p><i>Caldo galego.</i> <i>Pizza de xamón e panceta.</i> <i>Iogur bebible.</i></p> 	<p><i>Ensalada temperada de primavera.</i> <i>Caldeirada de bacallau.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Ensalada malagueña.</i> <i>Albóndegas con patacas fritas.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 
<p><i>Entremeses.</i> <i>Macarróns á matriciana.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Sopa minestrone.</i> <i>Ovos escachados con gulás.</i> <i>Filloas recheas.</i></p> 	<p><i>LETRAS GALEGAS</i></p>	<p><i>Ensalada mixta.</i> <i>Lacón asado con patacas.</i> <i>Iogur.</i></p> 	<p><i>Minestra de verduras.</i> <i>Arroz caldoso de peixe e marisco.</i> <i>Xeado.</i></p> 
<p><i>Lentellas.</i> <i>Tortilla de primavera.</i> <i>Iogur.</i></p> 	<p><i>Croquetas de lacón con grelos.</i> <i>Lasaña de carne</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Ensalada tropical.</i> <i>Churrasco e criollo con patacas fritas.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Ensaladina rusa.</i> <i>Pota guisada con arroz branco.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	
<p><i>Caldo verde.</i> <i>Paella.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Salpicón de atún.</i> <i>San Xacobos con patacas fritas.</i> <i>Iogur.</i></p> 	<p><i>Revolto de grelos e gambas.</i> <i>Arroz con coello.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Potaxe de garavanzos.</i> <i>Polo campeiro en pepitoria con quinoa.</i> <i>Froita do tempo.</i></p> 	