

# MAIO 2023

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