

MENÚ FEBREIRO 2024 CON INFORMACIÓN DE ALÉRXENOS

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