

# DECEMBRO-2022

1-2	5-9	12-16	19-22
	<i>Ovos recheos.</i> <i>Fideuá mariñeira.</i> <i>Froita do tempo</i>	<i>Ensaladiña rusa.</i> <i>Coello ó allño con quinoa.</i> <i>Froita do tempo.</i>	<i>Ensalada mixta.</i> <i>Escalopíns rebozados con patacas fritidas.</i> <i>Froita do tempo.</i>
	<b>DÍA DA CONSTITUCIÓN</b>	<i>Pote asturiano.</i> <i>Chipiróns áandaluza con ensalada.</i> <i>Froita do tempo.</i>	<i>Lentellas á xardiñeira.</i> <i>Filetes de pescada á romana con ensalada.</i> <i>Macedonia de froitas.</i>
	<i>Chícharos con xamón.</i> <i>Filetes rusos con arroz branco.</i> <i>Froita do tempo.</i>	<i>Caldo de inverno</i> <i>Ovos escachados con gulas.</i> <i>Iogur bebible</i>	<i>Minestra de verduras.</i> <i>Paella valenciana.</i> <i>Iogur</i>
<i>Caldo.</i> <i>Tortilla paisana con ensalada.</i> <i>Iogur</i>	<b>FESTIVO</b>	<i>Sopa de cus cus</i> <i>Arroz con bacallau e gambas.</i> <i>Froita do tempo.</i>	<i>Crema de cenorias e allos porros.</i> <i>Pizza.</i> <i>Postres de Nadal</i>
<i>Crema de verduras con picatostes.</i> <i>Raxo con pasta.</i> <i>Froita do tempo.</i>	<i>Crema de cabaza.</i> <i>Polo asado con patacas douradas.</i> <i>Iogur.</i>	<i>Salpicón de peixes variados.</i> <i>San Xacobos con patacas fritidas</i> <i>Froita do tempo</i>	