





















## MENÚ MARZO 2023 CON INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

1-3	6-10	13-16	20-24	27-31
	<p><i>Entremeses</i>  <i>Albóndegas con quinoa.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Ensalada mariñeira.</i>  <i>Ovos escachados con gulas e patacas panadeira.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Salpicón de peixes variados.</i>  <i>Espaguetes á boloñesa.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Ovos recheos.</i>  <i>Pescada en salsa verde con patacas panadeira.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 
	<p><i>Sopa de verduras.</i>  <i>San Xacobs con patacas fritidas.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Xudías á vinagreta.</i>  <i>Arroz con chocos.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Fabada.</i>  <i>Escalopes de pavo con ensalada.</i>  <i>Iogur bebible.</i></p> 	<p><i>Sopa tres delicias.</i>  <i>Paella.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 
<p><i>Caldo galego.</i>  <i>Macarróns con costela de porco.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Potaxe de garavanzos.</i>  <i>Filetes de pescada á romana con ensalada.</i>  <i>Iogur.</i></p> 	<p><i>Cocido galego</i>  <i>Filloas recheas con crema.</i></p> 	<p><i>Caldo de primavera.</i>  <i>Pizza.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Lentellas con verduriñas.</i>  <i>Zorza con patacas.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p>
<p><i>Ensalada mixta.</i>  <i>Tortilla de primavera</i>  <i>Iogur.</i></p> 	<p><i>Croquetas de xamón e verduriñas.</i>  <i>Chipiróns guisados con arroz branco.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Sopa de cocido.</i>  <i>Lasaña.</i>  <i>Iogur</i></p> 	<p><i>Ensalada valenciana.</i>  <i>Peixe fresco con gornición.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Quiche de verduras.</i>  <i>Ameixas con fideos.</i>  <i>Iogur</i></p> 
<p><i>Pementos de piquiño recheos de lacón con grelos.</i>  <i>Caldeirada de peixe.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Crema de verduras.</i>  <i>Fideuá de coello.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><b>NON LECTIVO DO CENTRO</b></p>	<p><i>Puré de verduras.</i>  <i>Churrasco con patacas fritidas.</i>  <i>Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Ensaladiña rusa.</i>  <i>Gulash de tenreira con gornición.</i>  <i>Ensalada de froitas.</i></p> 