

MARZO 2023

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