



MARZO 2017

<u>LUNS</u>	<u>MARTES</u>	<u>MÉRCORES</u>	<u>XOVES</u>	<u>VENRES</u>
		1 DÍA NON LECTIVO	2 Ensalada de laranxa Costela con arroz Froita	3 Lentellas vexetais Peixe fresco con ensalada Lácteo
6 Minestra de verduras Spagueti bolognesa Queixo con marmelo	7 Sopa Carne ó caldeiro Froita	8 Crema de cabaza Caldeirada de pescado Lácteo	9 Xudías á allada Xamón asado con patacas Froita	10 Garavanzos con chourizo Peixe fresco con ensalada Lácteo
13 Coliflor á galega Macarróns con atún Froita	14 Crema de calabacín Coello á cazola Froita	15 Fabada Peixe fresco con tomate Lácteo	16 Minestra de ovo Raxo de polo con patacas fritidas Froita	17 Caldo de repolo Bacallao ao forno Lácteo
20 Pisto manchego Tortellinis gratinados con queixo e tomate Froita	21 Revolto de cogumelos Zanquiños de polo ao alliño Froita	22 Crema de verduras Lomos de merluza ao forno con ensalada Lácteo	23 Brócoli Albóndegas con arroz Froita	24 Coliflor Fideuá de marisco Lácteo
27 Sardinillas con tomate Pasta con xamón e cogumelos Froita	28 Chícharos con xamón Carne asada con patacas Froita	29 Sopa de estreliñas Peixe fresco con ensalada Lácteo	30 Empanada Paella valenciana Froita	31 MENÚ ESPECIAL FIN DE MES

Normas da mesa traballadas: Emprego do pano na mesa/ Solicitar por favor e dar as grazas cando se reciba o solicitado.

EDLG (Equipo de dinamización da lingua galega) DITOS: a neve febreiriña cómea a gallina. Cando non chove en febreiro, nin bo pan nin bos lameiros.

