

# MENÚ MARZO 2022



luns	martes	mércores	xoves	venres
	 		- Crema de porro - Lombo adobado con arroz branco - Froita <span style="float: right;">3</span>	- Sopa - Marmitako - Flan <span style="float: right;">4</span>
- Crema de cenoria - Pasta boloñesa - Piña en almibre <span style="float: right;">7</span>	- Chícharos con xamón - Pescada ao forno - Iogur <span style="float: right;">8</span>	- Arroz de verduras - Peituga de pavo con tomate - Pettit suisse <span style="float: right;">9</span>	- Patacas à rioxana - Chipiróns con ensalada - froita <span style="float: right;">10</span>	- Buñuelos de bacallau - Lentellas - Iogur <span style="float: right;">11</span>
- Ensalada de tomate, xoubas e olivas - Paella - Froita <span style="float: right;">14</span>	- <b>Ensalada César</b> - <b>Ravioli con salsa napolitana</b>  - <b>Tiramisú</b>	- Sopa - Tortilla con ensalada - Iogur <span style="float: right;">16</span>	- Empanadillas - Potaxe de garavanzos - Froita <span style="float: right;">17</span>	- Minestra de verduras - Raia cocida con patacas e allada - Copa chocolate <span style="float: right;">18</span>
- Crema de cabaza - Macarróns con carne - Natillas <span style="float: right;">21</span>	- Xudías con tomate - San xacobos con patacas fritidas - Froita <span style="float: right;">22</span>	- Arroz con champiñóns - Peixe espada con ensalada - Iogur <span style="float: right;">23</span>	- Sopa - Polo asado con patacas dado e guarnición - Froita <span style="float: right;">24</span>	- Friame variado - Fabada - Iogur <span style="float: right;">25</span>
- Pasta carbonara - Variñas de pescada con ensalada - Froita <span style="float: right;">28</span>	- Sopa - Pizza - Iogur <span style="float: right;">29</span>	- Brócoli refogado con gambas - Albódegas con arroz - Froita <span style="float: right;">30</span>	- Espárrago con mahonesa - Salmón ao forno - Iogur <span style="float: right;">31</span>	

\*O menú pode sufrir modificacións por causas imprevistas.

CEIP MESTRE MANUEL GARCÍA