





















## MENÚ MAIO 2024 CON INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

2-3	6-10	13-16	20-24	27-31
	<p>Chícharos con xamón. Lasaña de carne. Froita do tempo.</p> 	<p>Caldo de verán. Pizza de pavo, panceta e queixo. Froita do tempo.</p> 	<p>Xudías en vinagreta morna. Tortilla de patacas. Froita do tempo.</p> 	<p>Entremeses. Arroz con polo. Froita do tempo.</p> 
	<p>Ensalada mariñeira. Paella. Froita do tempo.</p> 	<p>Ensalada americana. Albóndegas con quinoa. Froita do tempo.</p> 	<p>Croquetas caseiras de bacallau. Ragut de tenreira con patacas. Froita do tempo.</p> 	<p>Crema de cabaciña. Grellada de peixes variados. Iogur</p> 
<b>FESTIVO</b>	<p>Cocido de lacón con grelos e chourizos. Filloas recheas de crema.</p> 	<p>Crema de verduras. Costela asada con criollos e patacas fritidas. Iogur</p> 	<p>Ensaladiña de verduras. Fideuá mariñeira. Froita do tempo.</p> 	<p>Pementos de piquiños recheos de ensaladiña. Hamburguesa. Froita do tempo.</p> 
<p>Ensalada mixta. Peixe fresco con gornición. Froita do tempo.</p> 	<p>Sopa de cocido. Filetes de pescada á romana, con ensalada. Froita do tempo.</p> 	<p>Sopa de pasta. Chípiróns á romana, con ensalada. Froita do tempo.</p> 	<p>Crema de espárragos. Coello ó allíño con patacas douradas. Iogur.</p> 	<p>Ensalada de pasta. Peixe fresco con gornición. Froita do tempo.</p> 
<p>Lentellas. San Xacobos con patacas fritidas. Froita do tempo.</p> 	<p>Ensalada de legumes variadas. Ovos escachados con gulas. Iogur</p> 	<b>LETRAS GALEGAS</b>	<p>Fabas pintas á hortelá. Peitugas de pavo ó curri, con arroz branco. Froita do tempo.</p> 	<p>Caldo branco. Zorza, ovos fritidos e patacas fritidas. Froita do tempo.</p> 