

# XANEIRO 2011

10-14	17-21	24-28	31
Entremeses Tallaríns con atún Leite con madalenas	Menestra de verduras Albóndegas con arroz branco Leite con galletas	Arroz tres delicias Rape “á romana” con ensalada Leite con madalenas	Entremeses Paella Leite con galletas
Lentellas Filetes de merluza “á bilbaína” con arroz Branco Froita do tempo	Ensalada mixta Polo “ó aliño” con patacas douradas Froita do tempo	Chícharos “á castelá” Muslos de polo “ó forno” con patacas douradas Froita do tempo	
Cocido galego Iogur	Fabada Calamares “á romana” con ensalada Leite fritida	Sopa de fideo Ragut de tenreira con verduritas. Froita do tempo	
Sopa de cocido Lomo con patacas fritidas Froita do tempo	Revolto de gambas con allos tenros Fideuá “mariñeira” Froita do tempo	Caldo galego Merluza “á cazola” con patacas “panadeira” Macedonia de froitas	
Xudías con xamón Arroz “á grega” Froita do tempo	Potaxe de garavanzos Roliños de xamón e queixo, con ensalada Iogur	Crema de verduras Macarróns “á boloñesa” Iogur bebible	