

ORDINARIO MARZO					
	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
SEMANA 1					1 marzo
					Crema de cabaza
					Caldeirada de peixe branco con pataca e gornición de pemento
					Flan
SEMANA 2	4 marzo	5 marzo	6 marzo	7 marzo	8 marzo
	Sopa xuliana	Potaxe de garavanzos	Minestra de verdura con ovo cocido	Paella	Xudías con ovo cocido e allada
	Tortilla de espinacas con gornición de tomate	Polo asado con macarróns e gornición de champiñóns	Peixe azul frito con patacas e gornición de cenoria	Ovos recheos de atún con ensalada	Luras á romana con pataca cocida e gornición de leituga e tomate
	iogur natural	Froita de tempada	Froita de tempada	Froita de tempada	Mazá asada/ Torta de queixo
SEMANA 3	11 marzo	12 marzo	13 marzo	14 marzo	15 marzo
	Lentellas vexetais	Crema de cenoria e champiñóns	Caldo galego	Crema de verduras	Sopa de verduras con fideos e garavanzos
	Tortilla de pataca con gornición de leituga e tomate	Raxo de porco con pataca cocida e gornición de pementos	Peixe ao forno con gornición de leituga e tomate	Espaguetes con atún e salsa de tomate	Filete de polo con cenoria e gornición de arroz
	iogur natural	Froita de tempada	Froita de tempada	Froita de tempada	Queique de iogur/Bola de tona
SEMANA 4	18 marzo	19 marzo	20 marzo	21 marzo	22 marzo
	Crema de cabaciña	Fabada vexetal	Crema de cenoria	Brócoli con taquiños de xamón e salsa de tomate	Empanada
	Pizza	Albóndegas de carne con gornición de leituga e cebola	Peixe branco á galega	Polo á xardiñeira	Ovos fritos con croquetas, salchichas e patacas**

	logur natural	Froita de tempada	Froita de tempada	Froita de tempada	Natillas de chocolate
SEMANA 5	25 marzo	26 marzo	27 marzo	28 marzo	29 marzo
	SEMANA SANTA				

**excepción fin de trimestre, por petición do alumnado.