

MARZO 2020
Menús:
Do 2 ao 27 Marzo 2020

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 Marzo 1º Brocoli ao vapor c/ovo 2º Espaguete c/carne Postre: Froita	3 Marzo 1º Ensalada mixta 2º Polo guisado c/arroz Postre: Froita	4 Marzo 1º Garavanzos c/verd. 2º Pescada cocida á galega Postre: logur	5 Marzo 1º Crema verduras 2º Carne c/pasta Postre: Froita	6 Marzo 1º Ensaladilla 2º Calmares c/arroz Postre: Froita
9 Marzo 1º Xudias ao vapor c/ovo 2º Pasta c/atún Postre: Froita	10 Marzo 1º Ensalada froita 2º Carne guisada c/arroz Postre: Froita	11 Marzo 1º Lentellas 2º Bacalao ao forno Postre: logur	12 Marzo 1º Sopa 2º Tortilla c/ensalada Postre: Froita	13 Marzo 1º Crema calabacín 2º Peixe frito c/ensalada Postre: Froita
16 Marzo 1º Caldo 2º Espaguete c/carne Postre: Froita	17 Marzo 1º Sopa 2º Raxo ao forno Postre: Froita	18 Marzo 1º Potaxe de fabas 2º Raia cocida Postre: logur	19 Marzo	20 Marzo
23 Marzo 1º Menestra 2º Pasta c/atún Postre: Froita	24 Marzo 1º Caldo 2º Pavo c/arroz e champiñóns Postre: Froita	25 Marzo 1º Garavanzos c/verd. 2º Pescada cocida á vinagreta Postre: logur	26 Marzo 1º Crema verduras 2º Albondigas c/pasta Postre: Froita	27 Marzo 1º Ensalada mixta 2º Salmón ao forno c/patata Postre: Froita

Outes, 28 Febreiro 2020

A directora do centro



 M^a Mercedes Cereijo Tuñas