





MENÚS MES DE MARZO 2021

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1 * Chícharos con beicon e ovo. * Fideos con costela * Iogur.	2 * Crema de cenoria * Lirios con pataca * Froita	3 * Croquetas con tomate. * Arroz con pollo * Iogur.	4 * Lentellas * Chipiróns con tomate * Froita	6 * Crema de verduras * Tallarins con polo e champiñons * Iogur
8 * Sopa de fideos * Filete de polo con fritas * froita	9 * Caldo de repolo. * Peixe a galega * Natilla	10 * Crema de verduras * Arroz con albóndegas * Iogur.	11 * Empanada de atún * Fidegua de verduras * Froita.	12 * Lentellas * Tortilla de patacas con tomate e leituga * Iogur.
15 * Sopa de fideos * Zanco de polo con guarnición * Iogur	16 * Crema de cenorias. * Peixe o forno con pataca panadeira. * Iogur.	17 * Ensalada mixta. * Richada. * Froita	18 * Espinacas refogadas * Macarróns boloñesa * Froita.	19 
22 * Pizza. * Guiso de carne. * Melocotón en xarope.	23 * Sopa de letras * Peixe a galega * Froita	24 * Revolto de espinacas con gambas * Peituga de pavo en salsa con arroz. * Iogurt	25 * Caldo * Salmón con pataca cocida * Froita.	26 * Xudias con chorizo * Guiso de pasta * Actimel
29 	30 	31 		

Os menús poderán sufrir modificacións en función das necesidades de cociña.