

**MENÚ DE COMEDOR : MARZO 2018**

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			<b>1</b> * Lentellas. * Peixe espada con leituga. * Iogur.	<b>2</b> * Minestra. * Fideos con costela. * Froita.
<b>5</b> * Brócoli refogado. * Carne guisada con gornición. * Iogur.	<b>6</b> * Fabada. * Bacallaos fritos con leituga. * Froita.	<b>7</b> * Sopa de fideos. * Xamón asado con salsa de mazá e cachelos. * Melocotón en xarope.	<b>8</b> * Crema de cenorias. * Arroz con luras. * Iogur.	<b>9</b> * Ensalada mixta. * Filete de polo con gornición. * Froita.
<b>12</b> * Empanada. * Tallaríns á boloñesa. * Froita.	<b>13</b> * Potaxe de garavanzos. * Salmón con leituga. * Iogur.	<b>14</b> * Sopa de fideos. * Richada con fritas. * Froita.	<b>15</b> * Minestra. * Polbo con cachelos. * Froita.	<b>16</b> * Lentellas. * Tortilla de espinacas con tomate. * Actimel multifrutas.
<b>19</b> * Xudías refogadas. * Guiso de carne. * Iogur.	<b>20</b> * Crema de cabaciña. * Fideos con ameixas. * Froita.	<b>21</b> * Ensalada mixta. * Peituga de pavo con arroz. * Iogur.	<b>22</b> * Crema de verduras. * Bacallau á galega. * Froita.	<b>23</b> * Caldo. * Croquetas con tomate. * Iogur.