

MENÚS DE COMEDOR: CURSO 2021-2022 - MARZO

LUNS	MARTES	MERCORES	XOVES	VENRES
	1 ENTROIDO	2 ENTROIDO	3 * Brócoli refogado. * Guiso de macarróns. * Froita.	4 * Crema de cabaciña. * Arroz con luras. * Petit-suisse.
7 * Sopa de letras. * Richada. * Froita.	8 * Fabada de verduras. * Pescada a romana con leituga. * Iogur.	9 * Caldo * Filete de porco empanado con ensalada mixta. * Froita.	10 * Crema de cenoria. * Arroz con gambas e chipiróns. * Froita.	11 * Sopa de fideos. * Croquetas con ensalada mixta. * Iogur.
14 * Minestra. * Espaguetes boloñesa. * Froita.	15 * Crema de verduras. * Paella. * Iogur.	17 * Ensalada mixta. * Carne asada con patacas. * Froita.	18 * Potaxe de garavanzos. * Peixe con leituga. * Iogur.	19 * Sopa de fideos. * Tortilla de espinacas con tomate. * Petit-suisse.
21 * Empanada. * Macarróns con carne. * Iogur	22 * Xudías refogadas. * Guiso de luras. * Froita.	23 * Crema de verduras. * Peituga de pavo en salsa con arroz branco. * Melocotón en xarope.	24 * Fabada. * Bacallao a galega. * Iogur.	25 * Chícharos con beicon.. * Tallaríns con polo e cogomelo. * Petit-suisse.
28 * Sopa de letras. * Xudías con pataca, chourizo e ovo. * Froita.	29 * Lentellas. * Chipiróns con tomate. * Iogur.	30 * Caldo. * Macarróns con atún. * Froita.	31 * Crema de verduras. * Salmón con cachelos. * Iogur	

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