

**MENÚ DE COMEDOR : XANEIRO 2019**

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	<b>8</b> * Pizza. * Guiso de carne. * Melocotón en xarope.	<b>9</b> * Lentellas. * Bacallaus con tomate. * Iogur.	<b>10</b> * Minestra. * Arroz con luras. * Froita.	<b>11</b> * Xudías con chourizo. * San xacobes con tomate. * Actimel.
<b>14</b> * Chícharos con beicon. * Guiso de macarróns. * Froita.	<b>15</b> * Crema de cenorias. * Pescada á romana con leituga. * Iogur.	<b>16</b> * Brócoli refogado. * Peituga de pavo en salsa con arroz. * Froita	<b>17</b> * Fabada. * Tortilla de espinacas con leituga. * Iogur.	<b>18</b> * Sopa de fideos. * Peixe á galega. * Froita.
<b>21</b> * Empanada de atún. * Tallaríns á boloñesa. * Iogur.	<b>22</b> * Xudías con chourizo. * Salmón con tomate. * Froita.	<b>23</b> * Sopa de fideos. * Richada con fritas. * Mousse natural.	<b>24</b> * Potaxe de garavanzos. * Chipiróns con leituga. * Froita.	<b>25</b> * Crema de cabaciña. * Lombo de porco con gornición. * Iogur.
<b>28</b> * Minestra. * Guiso de carne. * Froita.	<b>29</b> * Caldo de repolo. * Croquetas con tomate. * Iogur.	<b>30</b> * Sopa de fideos. * Costela con fritas. * Piña en xarope.	<b>31</b> * Brócoli refogado. * Fideos con ameixas. * Froita	