

## MENÚS DE COMEDOR: XANEIRO 2022

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>10</b> * Chícharos con beicon. * Guiso de pasta. * Froita.	<b>11</b> * Crema de cenoura. * Pescada en salsa verde * Iogur.	<b>12</b> * Sopa de letras. * Filete de porco empanado con fritas. * Froita	<b>13</b> * Lentellas * Tortilla de pataca con tomate e leituga * Iogur.	<b>14</b> * Xudias con chourizo * Guiso de carne * Iogur
<b>17</b> * Menestra. * Carne asada con pataca. * Iogur	<b>18</b> * Caldo. * Peixe a galega. * Froita.	<b>19</b> * Crema de cabaciña. * Peituga de pavo en salsa con arroz. * Iogur	<b>20</b> * Revolto de espinacas con gambas. * Tallaríns a boloñesa. * Froita.	<b>21</b> * Sopa de fideos. * Tortilla de espinacas con tomate. * Iogur
<b>24</b> * Crema de cenoura. * Macarróns con atún. * Froita.	<b>25</b> * Lentellas. * Chipiróns con tomate. * Iogur.	<b>26</b> * Sopa de letras. * Xamón asado con salsa de mazá e cachelos. * Froita.	<b>27</b> * Caldo. * Peixe con ensalada. * Iogur	<b>28</b> * Crema de verduras. * Arroz con carne * Actimel.
<b>31</b> * Menestra. * Tortilla de pataca e cabaciña con leituga. * Froita.				

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

