



## MENÚ FEBREIRO 2.019.

### EN FEBREIRO SETE CAPAS E UN SOMBREIRO.

				<b>1</b> -Gambas orly -Merluza á galega con patacas -logur
<b>4</b> -Sopa de pescado -Tenreira guisada con patacas -Plátano	<b>5</b> -Crema de calabacín -Paella marinera -logur	<b>6</b> -Brécol cocido -Raxo á prancha con patacas fritas -Laranxa	<b>7</b> -Potaxe de garbanzos -Salmón con ensalada -logur	<b>8</b> -Caldo -Macarróns con atún -Pera
<b>11</b> -Lentellas -Tortilla de xamón e queixo -logur	<b>12</b> -Crema de cenorias -Arroz con luras -Mazán	<b>13</b> -Sopa de pasta -Polo asado con patacas fritas -logur	<b>14</b> -Fabada -Merluza rebozada con ensalada -Kaki	<b>15</b> -Caldo -Richada con patacas -Arroz con leite
<b>18</b> -Xudías con xamón -Espagueti boloñesa -logur	<b>19</b> -Sopa de pescado -Lirios rebozados con ensalada -Plátano	<b>20</b> -Croquetas -Fideua de polo -logur	<b>21</b> -Crema de cenorias -Churrasco con patacas fritas -Mandarina	<b>22</b> -Brécol cocido -Macarróns con atún -logur
<b>25</b> -Empanada de bonito -Xamón asado con arroz branco. -logur	<b>26</b> -Fabada -Salmón á prancha con ensalada -Macedonia	<b>27</b> -Sopa de pasta -Milanesa de polo con patacas fritas -Flan caseiro.	<b>28</b> -Cocido -logur	

Os presentes menús poderán sufrir variacións por necesidades de servizo ou por razóns climatolóxicas.