



Menú de marzo 2.019

4 ENTROIDO	5 ENTROIDO	6 ENTROIDO	7 SOPA DE PASTA PATACAS CON CHOURIZO E COSTELA MAZÁN	8 POTAXE DE GARABANZOS FILETES DE MERLUZA CON ENSALADA QUEIXO CON MARMELO
11 TORTILLA FRANCESA PAELLA MIXTA IOGUR	12 XUDÍAS CON XAMÓN PUNTILLAS CON PATACAS FRITAS LARANXA	13 TOMATE,SARDINILLA E OLIVAS MACARRÓNS CON CARNE IOGUR	14 BRÉCOL COCIDO PEITUGA DE POLO Á PRANCHA CON ENSALADA PERA	15 LENTELLAS TORTILLA DE PATACAS IOGUR
18 NON LECTIVO	19 NON LECTIVO	20 CREMA DE CENORIAS ZORZA CON PATACAS MANDARINA	21 FABADA LIRIOS REBOZADOS CON ENSALADA IOGUR	22 SOPA DE PASTA XAMÓN ASADO CON ARROZ FLAN CASEIRO
25 PISTO RICHADA CON PATACAS IOGUR	26 CALDO GALEGO SALMÓN Á PRANCHA CON ENSALADA KAKI	27 CREMA DE CALABACÍN FIDEUÁ DE POLO LARANXA	28 CREMA DE PUERROS ARROZ CON LURAS IOGUR	29 MELÓN CON XAMÓN ESPAGUETTI BOLOÑESA FRESAS

