



Marzo ventoso, abril lluvioso

hacen a mayo florido y hermoso. **MENÚ ESCOLAR**

2 Xudías con xamón. Estofado de tenreira con macarróns Mazán	3 Sopa Tortilla española Iogur	4 Reaxuste do menú por ausencia do cociñeiro.	5 Crema de hortalizas. Polo asado con patacas fritas. Iogur	6 Caldo galego Lirios rebozados con ensalada de leituga e tomate. Plátano
9 Crema de pataca e porro Paella mixta Iogur	10 Pan tumaca con xamón serrano Pulpo con patacas cocidas Laranxa	11 Sopa de pasta Lomo de porco asado con ensalada de tomate e leituga Iogur	12 Coliflor en tempura c/salsa agridoce Bacalao ao forno con salsa de tomate Fresas	13 Sardinillas con tomate e olivas Costela guisada con patacas Iogur
16 Xudías con xamón Fideuá de polo Melón	17 Caldo galego Salmón á prancha con ensalada de tomate e leituga Iogur	18 Crema de calabacín Richada con patacas Kiwi	19 SAN XOSÉ	20 NON LECTIVO
23 Crema de cenoria Peituga de polo á prancha con guarnición Iogur	24 Lentellas Merluza á galega Macedonia de froita	25 Ensalada de canónigos,cherri,noces e queixo Milanesa de tenreira con patacas fritas Iogur	26 Tortilla de espinacas Luras guisadas con arroz Mazán	27 Croquetas de atún Codillo ao forno con patacas Iogur
30 Brécol cocido con allada San xacobos con patacas fritas Iogur	31 Revolto de gambas con champiñóns Potaxe de bacalao con garabanzos Flan caseiro			

