

MENÚ INTOLERANTE LACTOSA MARZO 2020

LUNS 2	MARTES 3	MÉRCORES 4	XOVES 5	VENRES 6
<p>Primeiro Prato: Crema de verduras (cenoria e allo porro)</p> <p>Segundo Prato: Milanesa de polo con ensalada (pataca, pemento, remolacha e tomate)</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Estufado de fabas con verduras e arroz</p> <p>Segundo Prato: Revolto de ovos e bacallau</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Coliflor en allada</p> <p>Segundo Prato: Pescada en salsa verde con patacas cocidas</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Crema de chicharos con carochos</p> <p>Segundo Prato: Coello ao forno con arroz e verduras</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Ensalada de pasta de cores</p> <p>Segundo prato: Filete de atún á prancha con ensalada (leituga, tomate, cebola)</p> <p>Sobremesa: logur sen lactosa</p>
LUNS 9	MARTES 10	MÉRCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
<p>Primeiro Prato: Tosta de xoubas con tomate natural</p> <p>Segundo Prato: Grelas, ovo cocido, patacas e chourizo</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Caldo de repolo</p> <p>Segundo Prato: Lombo de porco ao forno con arroz e pementos</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Crema de cabaza e cabaciña</p> <p>Segundo Prato: Filete de pescada á romana con patacas cocidas e ensalada de tomate</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Sopa de peixe e fideos</p> <p>Segundo Prato: Ovos con pisto de verduras e patacas</p> <p>Sobremesa: logur sen lactosa</p>	<p>Primeiro Prato: Chicharos con xamón</p> <p>Segundo Prato: Pasta á boloñesa</p> <p>Sobremesa: Froita</p>
LUNS 16	MARTES 17	MÉRCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
<p>Primeiro Prato: Brócoli con patacas en allada</p> <p>Segundo Prato: Polo asado con patacas e ensalada (leituga, cenoria e millo)</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Espinacas con ovo cocido</p> <p>Segundo Prato: Guiso de luras con arroz</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Lentellas con verduras e arroz</p> <p>Segundo Prato: Tortilla paisana con ensalada (leituga, tomate e cebola)</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>NON LECTIVO</p>	<p>Primeiro Prato: Crema de cenoria</p> <p>Segundo prato: Salmón á prancha con espaguetes ao allo</p> <p>Sobremesa: Froita</p>
LUNS 23	MARTES 24	MÉRCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
<p>Primeiro Prato: Menestra de verduras con ovo cocido</p> <p>Segundo Prato: Arroz con tenreira e verduras</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Potaxe de garavanzos, verduras e pasta</p> <p>Segundo Prato: Tortilla de gambas e champiñóns con ensalada (tomate, cebola e olivas)</p> <p>Sobremesa: logur sen lactosa</p>	<p>Primeiro Prato: Brócoli con patacas en allada</p> <p>Segundo Prato: Salmón ao forno con arroz e verduras</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Espaguetes con salsa de tomate</p> <p>Segundo Prato: Guiso de pavo con verduras e patacas</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Xudías verdes con xamón</p> <p>Segundo Prato: Bacallau guisado con patacas e chicharos</p> <p>Sobremesa: Froita</p>
LUNS 30	MARTES 31			
<p>Primeiro Prato: Crema de verduras (cenoria e allo porro)</p> <p>Segundo Prato: Milanesa de polo con ensalada (pataca, pemento, remolacha e tomate)</p> <p>Sobremesa: Froita</p>	<p>Primeiro Prato: Estufado de fabas con verduras e arroz</p> <p>Segundo Prato: Revolto de ovos e bacallau</p> <p>Sobremesa: Froita</p>			

