



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
			<b>01</b> 1. Coliflor con ovo. 2. Fideos con gambas e ameixas. 3. Quesito desnatado + marmelo.	<b>02</b> 1. Sopa de pasta con verduras. 2. Hamburguesa con patacas fritas. 3. Batido de froita fresca de tempada.	<b>03</b> FESTIVO	<b>04</b> FESTIVO
<b>05</b> 1. Brécol con ovo cocido. 2. Pasta á boloñesa. 3. Froita fresca de tempada.	<b>06</b> 1. Potaxe de garavanzos con chorizo. 2. Bacallau con patacas. 3. logur.	<b>07</b> 1. Crema de verduras. 2. Estofado de polo con fideos. 3. Macedonia de froita.	<b>08</b> 1. Fabas con verduras. 2. Filete de atún con patacas cocidas. 3. logur.	<b>09</b> 1. Xudías con allada. 2. Albóndigas con arroz. 3. Quesito desnatado + marmelo.	<b>10</b> FESTIVO	<b>11</b> FESTIVO
<b>12</b> ENTROIDO	<b>13</b> ENTROIDO	<b>14</b> CINZAS	<b>15</b> 1. Ensalada de atún. 2. Lombo de porco á prancha con patacas. 3. logur.	<b>16</b> 1. Lentellas con verduras. 2. Salmón á prancha con arroz. 3. Froita fresca de tempada.	<b>17</b> FESTIVO	<b>18</b> FESTIVO
<b>19</b> 1. Pasta con salsa de tomate natural. 2. Luras con ensalada. 3. Quesito desnatado + marmelo.	<b>20</b> 1. Potaxe de garavanzos. 2. Abadexo rebozado con patacas cocidas. 3. Froita fresca de tempada.	<b>21</b> 1. Caldo galego. 2. Estofado de pavo con pasta. 3. Batido de froita fresca de tempada.	<b>22</b> 1. Tosta de xamón e queixo con tomate natural. 2. Polo ó forno con patacas fritas. 3. Natillas.	<b>23</b> 1. Fabas con verduras e chourizo. 2. Pescada cocida con patacas. 3. Froita fresca de tempada.	<b>24</b> FESTIVO	<b>25</b> FESTIVO
<b>26</b> 1. Ensaladilla. 2. Zorza con arroz e quinoa. 3. Froita fresca de tempada.	<b>27</b> 1. Empanada galega de atún. 2. Pescada rebozada con ensalada. 3. Quesito desnatado + marmelo.	<b>28</b> 1. Lentellas con verduras. 2. Tortilla de patacas con ensalada. 3. logur.				