



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	SÁBADO	DOMINGO
			01 1. Ensalada mixta. 2. Churrasco con patacas fritas. 3. Froita fresca de tempada.	02 1. Potaxe de garavanzos con verduras. 2. Salmón á prancha con pasta. 3. Batido de froita fresca de tempada.	03 FESTIVO	04 FESTIVO
05 1. Brécol con ovo cocido. 2. Pasta á boloñesa. 3. Froita fresca de tempada.	06 1. Caldo galego. 2. Atún con ovo e arroz. 3. Quesito desnatado + marmelo.	07 1. Crema de verduras. 2. Chuleta de pavo con pasta e salsa de tomate natural. 3. Macedonia de froita.	08 1. Ensalada de xoubas. 2. Hamburguesa con patacas fritas. 3. logur.	09 1. Sopa de pasta con verduras. 2. Bacallau con patacas. 3. Froita fresca de tempada.	10 FESTIVO	11 FESTIVO
12 1. Xudías con allada. 2. Zorza con arroz. 3. logur.	13 1. Lentellas con verduras. 2. Pescada rebozada con patacas cocidas. 3. Froita fresca de tempada.	14 1. Ensaladilla. 2. Lombo de porco á prancha con pasta. 3. Batido de froita fresca de tempada.	15 1. Fabas con verduras. 2. Tortilla de patacas. 3. Quesito desnatado +marmelo.	16 1. Pasta con salsa de tomate natural. 2. Luras con ensalada. 3. Froita fresca de tempada.	17 FESTIVO	18 FESTIVO
19 1. Brécol con ovo cocido. 2. Salchichas caseiras con arroz e tomate natural. 3. Quesito desnatado + marmelo.	20 1. Caldo galego. 2. Filete de atún con patacas cocidas. 3. Froita fresca de tempada.	21 1. Sopa de pasta con verduras. 2. Tenreira guisada con arroz. 3. Batido de froita fresca de tempada.	22 1. Ensalada mixta. 2. Polo ó forno con patacas fritas. 3. logur.	23 1. Empanada galega de atún. 2. Abadexo con patacas cocidas. 3. Flan.	24 FESTIVO	25 FESTIVO SEMANA SANTA
26 1. Pasta con salsa de tomate natural. 2. Tortilla francesa con ensalada. 3. Batido de froita fresca de tempada.	27 1. Lentellas con verduras. 2. Pescada rebozada con patacas cocidas. 3. Quesito desnatado + marmelo.	28 1. Xudías con allada. 2. Albóndigas con arroz e salsa de tomate natural. 3. logur.	29 FESTIVO XOVES SANTO	30 FESTIVO	31 FESTIVO	