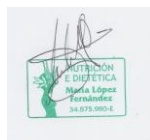


Menú C.P.R. San Fernando

Marzo 2024

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 - Lentellas vexetais - Pescada á romana con pataca e coliflor cocida - logures variados ou froita
4 - Crema de verduras - Espaguetes boloñesa - logures variados ou froita	5 - Sopa de estrelas - Filete de linguado ao forno con pataca e xudías cocidas - Froita variada	6 - Crema de cabaciña - Polo asado con pasta e tomate - logures variados ou froita	7 - Potaxe de garavanzos - Paella - Froita variada	8 - Crema de cabaza - Tortilla francesa con atún - logures variados ou froita
11 - Crema de porros - Fideuá de verduras e peixe - logures variados ou froita	12 - Lentellas vexetais - Chuleta de porco con puré de pataca - Froita variada	13 - Caldo galego - Pescada á romana con pataca cocida - logures variados ou froita	14 - Sopa de letras - Guiso de tenreira con verduras e macarróns - Froita variada	15 - Crema de verduras - Luras guisadas con verduras e arroz - logures variados ou froita
18 - Crema de cenoria - Hamburguesa con pasta - logures variados ou froita	19 - Fabada - Salmón ao forno c/ pataca cocida - Froita variada	20 - Crema de cabaciña e cenoria - Ragout con champiñóns - logures variados ou froita	21 - Lentellas con chourizo - Pizza de xamón e queixo - Froita variada	22 - Sopa de cuscús - Tortilla de pataca con ensalada - logures variados ou froita
25 SEMANA SANTA	26 SEMANA SANTA	27 SEMANA SANTA	28 SEMANA SANTA	29 SEMANA SANTA
OBSERVACIÓNS	- O peixe servirase sempre fileteado e sen espiñas. - Para beber os nenos disporán todos os días de auga e leite embotellada. - Os nenos que necesiten dieta especial por causa xustificada deberán pedila con antelación. - As nosas cremas vexetais son elaboradas de maneira tradicional, sendo un aporte importante de verduras nos nosos menús.			

Salceda de Caselas, a 29 de febreiro do 2024.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028