

**CENTRO DE DÍA- MENU NORMOCALORICO MARZO 2.020**

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES		
	02-mar	03-mar	04-mar	05-mar	06-mar		
1ª Semana	CHÍCHAROS CON XAMÓN	SOPA DE POLO	FERVIDO DE VERDURAS	CREMA DE CENORIA	LENTELLAS VEXETÁIS		
	PEITUGA DE POLO CON ARROZ	SALMÓN O FORNO CON ENSALADA DE TOMATE	GUIZO DE TENREIRA CON FIDEIO	XAMÓN ASADO CON PATACA E TOROS DE TOMATE FRESCO	PESCADA Á ROMANA CON ENSALADA DE TOROS DE TOMATE		
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA		
	09-mar	10-mar	11-mar	12-mar	13-mar		
2ª Semana	FABADA VEXETAL	MINISTRA SALTEADA	ARROZ TRES DELICIAS	SOPA HORTELANA	CREMA DE CABAZA		
	PESCADA Á GALEGA CON VERDURAS E PATACA	LOMBO Á PEMENTA CON PASTA	ZORZA DE POLO CON TOMATE FRESCO EN DADO	FILETE DE PALOMETA EN SALSA VERDE CON ENSALADA	LASAÑA CASEIRA		
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA		
	16-mar	17-mar	18-mar	19-mar	20-mar		
3ª Semana	ENSALADA DE TOMATE CON XOUBAS, OVO E CEBOLA	CREMA DE CABACIN	XUDIAS CON OVO RELADO	<b>FESTIVO</b>	CREMA DE VERDURAS		
	TENREIRA Á XARDINEIRA CON PATACA	PAVO ESTUFADO CON PASTA	LOMBO Ó FORNO CON ARROZ		MACARRONS CON ATÚN		
	FROITA	FROITA	FROITA		FROITA	FROITA	
	23-mar	24-mar	25-mar	26-mar	27-mar		
4ª Semana	SOPA DE PIÑÓN	COLIFLOR AO VAPOR	CREMA VEXETAL	REVOLTO DE XUDIAS E COGUMELOS	SOPA XULIANA		
	TENREIRA CON PATACAS E GUARNICIÓN	MILANESA DE POLO CON PATACA	ARROZ MARIÑEIRO	POLO ASADO CON ARROZ	PESCADA EN SALSA CON VERDURIÑAS		
	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA	FROITA		
	30-mar	31-mar					
5ª Semana	CROQUETAS	CREMA DE BRÉCOL	 <p>arelas catering Grupo Galego</p>				
	PESCADA REBOZADA CON ENSALADA DE TOMATE E CEBOLA	PASTA CON BOLOÑESA DE TENREIRA					
	FROITA	FROITA					FROITA

NUTRICIONISTA: ANA ISABEL FERNÁNDEZ ESCUREDO. Nº COLEGIADO: GA-00117