

	LUNS 2 MAR.	MARTES 3 MAR.	MERCORES 4 MAR.	XOVES 5 MAR.	VENRES 6 MAR.			
SEMANA 1	CALDO DE BERZA GALEGA - HIPOCALORICO C/SAL CP 24	CREMA DE BEREXENA C/SAL CP 24	EMPEDRADO DE GARBANZOS E ARROZ C/SAL CP 24	CALABACIN SALTEADO CON COGUMELOS C/SAL CP 24	XUDIAS VERDES AO PROVENZAL C/SAL CP 24			1º PRATO
	MACARRONS CON ATUN C/SAL CP 24	PEITUGA DE PERU AS FINAS HERBAS C/SAL CP 24	CONTRAMUSLO DE POLO ASADO C/SAL CP 24	BOLIÑAS DE VITELA C/SAL CP 24	GUIZO DE PEIXE SAPO, MEXILON E CHICHAROS C/SAL CP 24			2º PRATO
		PATACA COCIDA C/SAL CP 24	PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS - GORNICION C/SAL CP 24	ARROZ BRANCO C/SAL CP 24				GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 9 MAR.	MARTES 10 MAR.	MERCORES 11 MAR.	XOVES 12 MAR.	VENRES 13 MAR.			
SEMANA 2	POTAXE DE FABAS PINTAS C/SAL CP 24	GRELOS CON ALLADA E OVO C/SAL CP 24	CREMA DE COUVEFLOR E PEMENTO ASADO C/SAL CP 24	QUINOA DE VERDURAS C/SAL CP 24	GUIZO DE CABAZA E GARBANZOS C/SAL CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA C/SAL CP 24	BOLOÑESA DE POLO C/SAL CP 24	PAELLA DE POLO E VERDURAS C/SAL CP 24	LOMBO DE PORCO AO FORNO CON MOLLO C/SAL CP 24	PEIXE AO FORNO CD 21/22*			2º PRATO
	MENESTRA GORNICION C/SAL CP 24			PATACA COCIDA E ENSALADA TOMATE C/SAL CP 24	ARROZ CON TOMATE - GORNICION C/SAL CP 24			GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 16 MAR.	MARTES 17 MAR.	MERCORES 18 MAR.	XOVES 19 MAR.	VENRES 20 MAR.			
SEMANA 3	CALDO DE GRELOS - HIPOCALORICO C/SAL CP 24	XUDIAS COCIDAS CON ATUN E OVO C/SAL CP 24	CREMA DE OUTONO C/SAL CP 24	FESTIVO	LENTELLAS VEXETAIS C/SAL CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA C/SAL CP 24	PAELLA DE PERU E VERDURAS C/SAL CP 24	GUIZO DE POLO C/SAL CP 24		ARROZ DE CHOUPE C/SAL CP 24			2º PRATO
	PURE DE PATACA E CENOURA C/SAL CP 24							GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE		FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 23 MAR.	MARTES 24 MAR.	MERCORES 25 MAR.	XOVES 26 MAR.	VENRES 27 MAR.			
SEMANA 4	CALDO DE BERZA GALEGA - HIPOCALORICO C/SAL CP 24	CREMA DE BONIATO E CABAZA CON CURCUMA C/SAL CP 24	COLIFLOR CON ALLADA - SUVAS PASAS C/ SAL CP 24	SOPA DE VERDURAS E PASTA C/SAL CP 24	LENTELLAS CON HORTALIZAS C/SAL CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GALEGA C/SAL CP 24	MACARRONS CON POLO C/ SAL CP 24	CHULETAS DE PERU AO ALLIÑO C/SAL CP 24	ESTOFADO DE TENREIRA CON CHAMPIÑONS, A CERVEXA C/SAL CP 24	LASAÑA DE ATUN CP 24			2º PRATO
	PATACA E CHICHAROS C/SAL CP 24		ARROZ CON TOMATE - GORNICION C/SAL CP 24					GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 30 MAR.	MARTES 31 MAR.						
SEMANA 5								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 6								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 7								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 8								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 2 MAR.	MARTES 3 MAR.	MERCORES 4 MAR.	XOVES 5 MAR.	VENRES 6 MAR.			
SEMANA 1	TRITURADO DE CALDO DE GRELOS - HIPOCALORICO C/SAL CP 24	CREMA DE BERENXENA C/SAL CP 24	TRITURADO DE EMPEDRADO DE GARBANZOS E ARROZ C/SAL CP 24	TRITURADO DE CALABACIN SALTEADO CON COGUMELOS C/SAL CP 24	TRITURADO DE XUDIAS VERDES AO PROVENZAL C/SAL CD 21/22*			1º PRATO
	TRITURADO DE MACARRONS CON ATUN C/SAL CD 19	TRITURADO DE PEITUGA DE PERU AS FINAS HERBAS CON PATACA C/SAL CP 24	POLO ASADO PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS C/SAL CP 24	TRITURADO DE BOLIÑAS DE VITELA CON ARROZ C/SAL CD 19	TRITURADO DE PEIXE CON PATACA E CHICHAROS C/SAL CP 24			2º PRATO
								GORNICION
	TRITURADO DE FROITAS	IOGUR DESNATADO SABORES	TRITURADO DE FROITAS	IOGUR DESNATADO SABORES	TRITURADO DE FROITAS			SOBREMESA
	LUNS 9 MAR.	MARTES 10 MAR.	MERCORES 11 MAR.	XOVES 12 MAR.	VENRES 13 MAR.			
SEMANA 2	TRITURADO DE POTAXE DE FABAS PINTAS C/SAL CP 24	TRITURADO DE GRELOS CON ALLADA E OVO C/SAL CD 21/22	CREMA DE COUVEFLOR E PEMENTO ASADO C/SAL CP 24	CREMA DE HORTALIZAS C/SAL CP 24	TRITURADO DE GUIZO DE CABAZA E GARBANZOS C/SAL CP 24			1º PRATO
	TRITURADO DE PEIXE A GRELLA CON MENESTRA C/SAL CP 24	TRITURADO DE BOLOÑESA DE POLO C/SAL CP 24	TRITURADO DE PAELLA DE POLO E VERDURAS C/SAL CD 21/22*	TRITURADO DE LOMBO DE PORCO AO FORNO CON MOLLO C/SAL CP 24	TRITURADO DE PEIXE AO FORNO CON ARROZ C/SAL CD 19			2º PRATO
								GORNICION
	TRITURADO DE FROITAS	IOGUR DESNATADO SABORES	TRITURADO DE FROITAS	IOGUR DESNATADO SABORES	TRITURADO DE FROITAS			SOBREMESA
	LUNS 16 MAR.	MARTES 17 MAR.	MERCORES 18 MAR.	XOVES 19 MAR.	VENRES 20 MAR.			
SEMANA 3	TRITURADO DE CALDO DE GRELOS - HIPOCALORICO C/SAL CP 24	TRITURADO DE XUDIAS VERDES COCIDAS CON ATÚN E OVO C/SAL CD 21/22	CREMA DE OUTONO C/SAL CP 24	FESTIVO	TRITURADO DE LENTELLAS VEXETAIS C/SAL CD 21/22*			1º PRATO
	TRITURADO DE PEIXE A GRELLA CON PATACA C/SAL CP 24	TRITURADO DE PAELLA DE PERU E VERDURAS C/SAL CD 21/22*	TRITURADO DE GUIZO DE POLO C/SAL CP 24		TRITURADO DE ARROZ DE CHOUPA C/SAL CP 24			2º PRATO
								GORNICION
	TRITURADO DE FROITAS	IOGUR DESNATADO SABORES	TRITURADO DE FROITAS		TRITURADO DE FROITAS			SOBREMESA
	LUNS 23 MAR.	MARTES 24 MAR.	MERCORES 25 MAR.	XOVES 26 MAR.	VENRES 27 MAR.			
SEMANA 4	TRITURADO DE CALDO DE BERZA GALEGA - HIPOCALORICO C/SAL CP 24	CREMA DE BONIATO E CABAZA CON CURCUMA C/SAL CP 24	TRITURADO DE COLIFLOR CON ALLADA C/ SAL CP 24	TRITURADO SOPA DE VERDURAS E PASTA C/SAL CP 24	TRITURADO DE LENTELLAS CON HORTALIZAS C/SAL CP 24			1º PRATO
	TRITURADO DE PEIXE A GALEGA CON PATACA E CHICHAROS C/SAL CP 24	TRITURADO DE MACARRONS CON POLO C/SAL CD 19	TRITURADO DE PERU AO ALLIÑO CON ARROZ C/SAL CP 24	TRITURADO DE BOLIÑAS DE VITELA CON PATACA C/SAL CP 24	TRITURADO DE MACARRONS CON ATUN C/SAL CD 19			2º PRATO
								GORNICION
	TRITURADO DE FROITAS	IOGUR DESNATADO SABORES	TRITURADO DE FROITAS	IOGUR DESNATADO SABORES	TRITURADO DE FROITAS			SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 30 MAR.	MARTES 31 MAR.						
SEMANA 5	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA						1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 6								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 7								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 8								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 2 MAR.	MARTES 3 MAR.	MERCORES 4 MAR.	XOVES 5 MAR.	VENRES 6 MAR.			
SEMANA 1	TORTILLA FRANCESA CP 24	SOPA DE FIDEOS S/VERD CP 24	SOPA DE ESTRELIÑAS S/VERD CP 24	PASTA CON XAMON S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CON XAMON S/VERD CP 24			1º PRATO
	MACARRONS CON POLO S/VERD CP 24	PERU A GRELLA S/VERD CP 24	POLO ASADO S/HORT. CP 24	BOLIÑAS DE VITELA S/VERD. HORT. LEG. ARROZ E LEITE CD 19	PEIXE AO VAPOR S/VERD CP 24			2º PRATO
		IOGUR DESNATADO SABORES	PATACA ASADA CP 24	ARROZ BRANCO CP 24	PATACA COCIDA CP 24			GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 9 MAR.	MARTES 10 MAR.	MERCORES 11 MAR.	XOVES 12 MAR.	VENRES 13 MAR.			
SEMANA 2	SOPA DE FIDEOS CON OVO S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CON XAMON S/VERD CP 24	SOPA DE FIDEOS S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CP 24	TALLARINS CON PERU S/HORT CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA CP 24	MACARRONS CON POLO S/VERD CP 24	RAXO DE POLO S/VERD CP 24	LOMBO DE PORCO AO FORNO S/VERD CP 24	PEIXE A GRELLA S/VERD CP 24			2º PRATO
	PATACA COCIDA CP 24		ARROZ BRANCO C/SAL CP 24	PATACA COCIDA CP 24	ARROZ AO VAPOR CP 24			GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 16 MAR.	MARTES 17 MAR.	MERCORES 18 MAR.	XOVES 19 MAR.	VENRES 20 MAR.			
SEMANA 3	SOPA DE FIDEOS S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CP 24	SOPA DE ESTRELIÑAS S/VERD CP 24	FESTIVO	SOPA DE FIDEOS S/VERD CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA S/VERD CP 24	PERU A GRELLA S/VERD CP 24	RAXO DE PORCO SEN HORT CD 21/22*		ARROZ DE CHOUPA S/VERD CP 24			2º PRATO
	PURE DE PATACA CP 24	ARROZ BRANCO C/SAL CP 24	PATACA COCIDA CP 24					GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE		FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 23 MAR.	MARTES 24 MAR.	MERCORES 25 MAR.	XOVES 26 MAR.	VENRES 27 MAR.			
SEMANA 4	SOPA DE FIDEOS CON OVO S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CP 24	MACARRONS CON XAMON S/VERD CP 24	SOPA DE ESTRELIÑAS S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CON XAMON CD 21/22*			1º PRATO
	PEIXE AO VAPOR S/VERD CP 24	MACARRONS CON POLO S/VERD CP 24	CHULETAS DE PERU S/VERD. HORT CP 24	TENREIRA CON CACHELOS S/VERD CP 24	MACARRONS CON POLO S/VERD CP 24			2º PRATO
	PATACA COCIDA CP 24		ARROZ BRANCO CP 24					GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 30 MAR.	MARTES 31 MAR.						
SEMANA 5	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA						1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 6								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 7								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 8								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 2 MAR.	MARTES 3 MAR.	MERCORES 4 MAR.	XOVES 5 MAR.	VENRES 6 MAR.			
SEMANA 1	TORTILLA FRANCESA CP 24	SOPA DE FIDEOS S/VERD CP 24	SOPA DE ESTRELIÑAS S/VERD CP 24	PASTA CON XAMON S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CON XAMON CD 21/22*			1º PRATO
	MACARRONS CON ATUN C/SAL CP 24	PEITUGA DE PERU AS FINAS HERBAS C/SAL CP 24	CONTRAMUSLO DE POLO ASADO C/SAL CP 24	BOLIÑAS DE VITELA C/SAL CP 24	GUIZO DE PEIXE SAPO, MEXILON E CHICHAROS C/SAL CP 24			2º PRATO
		PATACA COCIDA C/SAL CP 24	PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS - GORNICION C/SAL CP 24	ARROZ BRANCO C/SAL CP 24				GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 9 MAR.	MARTES 10 MAR.	MERCORES 11 MAR.	XOVES 12 MAR.	VENRES 13 MAR.			
SEMANA 2	SOPA DE FIDEOS CON OVO S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CON XAMON S/VERD CP 24	SOPA DE FIDEOS S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CP 24	TALLARINS CON PERU S/HORT CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA C/SAL CP 24	BOLOÑESA DE POLO C/SAL CP 24	PAELLA DE POLO E VERDURAS C/SAL CP 24	LOMBO DE PORCO AO FORNO CON MOLLO C/SAL CP 24	PEIXE AO FORNO C/SAL CD 21/22*			2º PRATO
	MENESTRA GORNICION C/SAL CP 24			PATACA COCIDA E ENSALADA TOMATE C/SAL CP 24	ARROZ CON TOMATE - GORNICION C/SAL CP 24			GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 16 MAR.	MARTES 17 MAR.	MERCORES 18 MAR.	XOVES 19 MAR.	VENRES 20 MAR.			
SEMANA 3	SOPA DE FIDEOS S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CP 24	SOPA DE ESTRELIÑAS S/VERD CP 24	FESTIVO	SOPA DE FIDEOS S/VERD CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA C/SAL CP 24	PAELLA DE PERU E VERDURAS C/SAL CP 24	GUIZO DE POLO C/SAL CP 24		ARROZ DE CHOUPE C/SAL CP 24			2º PRATO
	PURE DE PATACA E CENOURA C/SAL CP 24							GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE		FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 23 MAR.	MARTES 24 MAR.	MERCORES 25 MAR.	XOVES 26 MAR.	VENRES 27 MAR.			
SEMANA 4	SOPA DE FIDEOS CON OVO S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CP 24	MACARRONS CON XAMON S/VERD CP 24	SOPA DE ESTRELIÑAS S/VERD CP 24	TORTILLA FRANCESA CON XAMON CD 21/22*			1º PRATO
	PEIXE A GALEGA C/SAL CP 24	MACARRONS CON POLO C/SAL CP 24	CHULETAS DE PERU AO ALLIÑO C/SAL CP 24	ESTOFADO DE TENREIRA CON CHAMPIÑONS, A CERVEXA C/SAL CP 24	LASAÑA DE ATUN CP 24			2º PRATO
	PATACA E CHICHAROS C/SAL CP 24		ARROZ CON TOMATE - GORNICION C/SAL CP 24					GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 30 MAR.	MARTES 31 MAR.						
SEMANA 5	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA						1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 6								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 7								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 8								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 2 MAR.	MARTES 3 MAR.	MERCORES 4 MAR.	XOVES 5 MAR.	VENRES 6 MAR.			
SEMANA 1	CALDO DE BERZA GALEGA - HIPOCALORICO S/LEGUMES C/SAL CP 24	CREMA DE BEREXENA C/SAL CP 24	SOPA DE ESTRELIÑAS S/VERD CP 24	CALABACIN SALTEADO CON COGUMELOS C/SAL CP 24	XUDIAS VERDES AO PROVENZAL C/SAL CP 24			1º PRATO
	MACARRONS CON ATUN C/SAL CP 24	PEITUGA DE PERU AS FINAS HERBAS C/SAL CP 24	CONTRAMUSLO DE POLO ASADO C/SAL CP 24	BOLIÑAS DE VITELA C/SAL CP 24	PEIXE AO VAPOR S/VERD CP 24			2º PRATO
		PATACA COCIDA C/SAL CP 24	PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS - GORNICION C/SAL CP 24	ARROZ BRANCO C/SAL CP 24	PATACA COCIDA CP 24			GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 9 MAR.	MARTES 10 MAR.	MERCORES 11 MAR.	XOVES 12 MAR.	VENRES 13 MAR.			
SEMANA 2	SOPA DE FIDEOS CON OVO S/VERD CP 24	GRELOS CON ALLADA E OVO C/SAL CP 24	CREMA DE COUVEFLOR E PEMENTO ASADO C/SAL CP 24	CREMA DE HORTALIZAS C/SAL CP 24	CREMA DE CABAZA CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA C/SAL CP 24	BOLOÑESA DE POLO C/SAL CP 24	RAXO DE POLO S/VERD CP 24	LOMBO DE PORCO AO FORNO CON MOLLO C/SAL CP 24	BUÑUELOS DE BACALLAU CD 21/22*			2º PRATO
	MENESTRA GORNICION C/SAL CP 24		ARROZ BRANCO C/SAL CP 24	PATACA COCIDA E ENSALADA TOMATE C/SAL CP 24	ARROZ CON TOMATE - GORNICION C/SAL CP 24			GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 16 MAR.	MARTES 17 MAR.	MERCORES 18 MAR.	XOVES 19 MAR.	VENRES 20 MAR.			
SEMANA 3								
	CALDO DE GRELOS - HIPOCALORICO S/LEGUMES C/SAL CP 24	XUDIAS COCIDAS CON ATUN E OVO C/SAL CP 24	CREMA DE OUTONO C/SAL CP 24	FESTIVO	SOPA DE FIDEOS S/VERD CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA C/SAL CP 24	PERU A GRELLA S/VERD CP 24	RAXO DE POLO CD 21/22*		ARROZ DE CHOUPA S/VERD CP 24			2º PRATO
	PURE DE PATACA E CENOURA C/SAL CP 24	ARROZ BRANCO C/SAL CP 24	PATACA COCIDA CP 24					GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE		FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 23 MAR.	MARTES 24 MAR.	MERCORES 25 MAR.	XOVES 26 MAR.	VENRES 27 MAR.			
SEMANA 4								
	CALDO DE BERZA GALEGA - HIPOCALORICO S/LEGUMES C/SAL CP 24	CREMA DE BONIATO E CABAZA CON CURCUMA C/SAL CP 24	COLIFLOR CON ALLADA - SUVAS PASAS C/ SAL CP 24	SOPA DE VERDURAS E PASTA C/SAL CP 24	TORTILLA FRANCESA CON XAMON CD 21/22*			1º PRATO
	PEIXE A GALEGA C/SAL CP 24	MACARRONS CON POLO C/ SAL CP 24	CHULETAS DE PERU AO ALLIÑO C/SAL CP 24	TENREIRA CON CACHELOS S/VERD CP 24	LASAÑA DE ATUN CP 24			2º PRATO
	PATACA COCIDA CP 24		ARROZ CON TOMATE - GORNICION C/SAL CP 24					GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 30 MAR.	MARTES 31 MAR.						
SEMANA 5	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA						1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 6								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 7								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 8								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 2 MAR.	MARTES 3 MAR.	MERCORES 4 MAR.	XOVES 5 MAR.	VENRES 6 MAR.			
SEMANA 1	CALDO DE BERZA GALEGA - HIPOCALORICO CP 24	CREMA DE BERENXENA CP 24	EMPEDRADO DE GARBANZOS E ARROZ CP 24	CALABACIN SALTEADO CON COGUMELOS CP 24	XUDIAS VERDES AO PROVENZAL CP 24			1º PRATO
	MACARRONS CON ATUN S/GLUTEN CD 21/22*	PEITUGA DE PERU AS FINAS HERBAS CP 24	CONTRAMUSLO DE POLO ASADO CP 24	RAXO DE VITELA CON PEMENTOS C/SAL CP 24/25	GUIZO DE PEIXE SAPO, MEXILON E CHICHAROS CP 24			2º PRATO
		PATACA COCIDA CP 24	PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS - GORNICION CP 24	ARROZ BRANCO CP 24				GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 9 MAR.	MARTES 10 MAR.	MERCORES 11 MAR.	XOVES 12 MAR.	VENRES 13 MAR.			
SEMANA 2	POTAXE DE FABAS PINTAS CP 24	GRELOS CON ALLADA E OVO CP 24	CREMA DE COUVEFLOR E PEMENTO ASADO CP 24	CREMA DE HORTALIZAS CP 24	GUIZO DE CABAZA E GARBANZOS CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA C/SAL CP 24	BOLOÑESA DE POLO S/GLUTEN CP 24	PAELLA DE POLO E VERDURAS CP 24	LOMBO DE PORCO O FORNO CON MOLLO CP 24	PEIXE A GRELLA S/VERD CP 24			2º PRATO
	MENESTRA GORNICION CP 24			PATACA COCIDA E ENSALADA TOMATE CP 24	ARROZ CON TOMATE - GORNICION CP 24			GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 16 MAR.	MARTES 17 MAR.	MERCORES 18 MAR.	XOVES 19 MAR.	VENRES 20 MAR.			
SEMANA 3	CALDO DE GRELOS - HIPOCALORICO CP 24	XUDIAS COCIDAS CON ATUN E OVO CP 24	CREMA DE OUTONO CP 24	FESTIVO	SOPA DE FIDEOS CON VERDURAS S/GLUTEN CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA CP 24	PAELLA DE PERU E VERDURAS CP 24	GUIZO DE POLO CP 24		ARROZ DE CHOUPA CP 24			2º PRATO
	PURE DE PATACA E CENOURA CP 24							GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE		FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 23 MAR.	MARTES 24 MAR.	MERCORES 25 MAR.	XOVES 26 MAR.	VENRES 27 MAR.			
SEMANA 4	CALDO DE BERZA GALEGA - HIPOCALORICO CP 24	CREMA DE BONIATO E CABAZA CON CURCUMA CP 24	COLIFLOR CON ALLADA - S/UVAS PASAS CP 24	SOPA DE VERDURAS E PASTA S/GLUTEN CP 24	TORTILLA FRANCESA CON XAMON CD 21/22*			1º PRATO
	PEIXE A GALEGA CP 24	MACARRONS CON POLO S/GLUTEN CP 24	CHULETAS DE PERU AO ALLIÑO CP 24	TENREIRA CON CACHELOS S/VERD CP 24	MACARRONS CON ATUN S/GLUTEN CD 21/22*			2º PRATO
	PATACA E CHICHAROS CP 24		ARROZ CON TOMATE - GORNICION CP 24					GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 30 MAR.	MARTES 31 MAR.						
SEMANA 5	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA						1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 6								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 7								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 8								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 2 MAR.	MARTES 3 MAR.	MERCORES 4 MAR.	XOVES 5 MAR.	VENRES 6 MAR.			
SEMANA 1	CALDO DE BERZA GALEGA - HIPOCALORICO C/SAL CP 24	CREMA DE BERENXENA C/SAL CP 24	SOPA DE ESTRELIÑAS S/VERD CP 24	CALABACIN SALTEADO CON COGUMELOS C/SAL CP 24	XUDIAS VERDES AO PROVENZAL C/SAL CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA CP 24	PEITUGA DE PERU AS FINAS HERBAS C/SAL CP 24	CONTRAMUSLO DE POLO ASADO C/SAL CP 24	BOLIÑAS DE VITELA C/SAL CP 24	GUIZO DE PEIXE SAPO, MEXILON E CHICHAROS C/SAL CP 24			2º PRATO
	XUDIAS GORNICION C/SAL CD 21/22*	ENSALADA DE TOMATE C/SAL CD 21/22*	PARRILLADA DE VERDURAS ASADAS - GORNICION C/SAL CP 24	ARROZ INTEGRAL C/SAL CP 24				GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 9 MAR.	MARTES 10 MAR.	MERCORES 11 MAR.	XOVES 12 MAR.	VENRES 13 MAR.			
SEMANA 2	POTAXE DE FABAS PINTAS C/SAL CP 24	GRELOS CON ALLADA E OVO C/SAL CP 24	CREMA DE COUVEFLOR E PEMENTO ASADO C/SAL CP 24	QUINOA DE VERDURAS C/SAL CP 24	GUIZO DE CABAZA E GARBANZOS C/SAL CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA C/SAL CP 24	FILETE DE POLO A GRELLA C/ SAL CP 24	RAXO DE POLO S/VERD CP 24	LOMBO DE PORCO AO FORNO CON MOLLO C/SAL CP 24	PEIXE AO FORNO C/SAL CD 21/22*			2º PRATO
	MENESTRA GORNICION C/SAL CP 24	CHAMPIÑONS SALTEADOS C/SAL CD 21/22*	ARROZ INTEGRAL C/SAL CP 24	PATACA COCIDA E ENSALADA TOMATE C/SAL CP 24	ARROZ INTEGRAL CON TOMATE - GORNICION C/SAL CP 24			GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 16 MAR.	MARTES 17 MAR.	MERCORES 18 MAR.	XOVES 19 MAR.	VENRES 20 MAR.			
SEMANA 3	CALDO DE GRELOS - HIPOCALORICO C/SAL CP 24	XUDIAS COCIDAS CON ATUN E OVO C/SAL CP 24	CREMA DE OUTONO C/SAL CP 24	FESTIVO	LENTELLAS VEXETAIS C/SAL CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GRELLA C/SAL CP 24	RAXO DE PERU C/SAL CP 24	RAXO DE POLO C/SAL CP 24		PEIXE AO FORNO C/SAL CD 21/22*			2º PRATO
	CABACIÑO GORNICION C/SAL CP 24	ENSALADA DE TOMATE C/SAL CD 21/22*	PATACA COCIDA C/SAL CP 24		ARROZ INTEGRAL C/SAL CP 24			GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE		FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA
	LUNS 23 MAR.	MARTES 24 MAR.	MERCORES 25 MAR.	XOVES 26 MAR.	VENRES 27 MAR.			
SEMANA 4	CALDO DE BERZA GALEGA - HIPOCALORICO C/SAL CP 24	CREMA DE BONIATO E CABAZA CON CURCUMA C/SAL CP 24	COLIFLOR CON ALLADA - S/UVAS PASAS C/ SAL CP 24	SOPA DE VERDURAS C/SAL CD 19	LENTELLAS CON HORTALIZAS C/SAL CP 24			1º PRATO
	PEIXE A GALEGA C/SAL CP 24	RAXO DE POLO C/SAL CP 24	CHULETAS DE PERU AO ALLIÑO C/SAL CP 24	ESTOFADO DE TENREIRA CON CHAMPIÑONS, A CERVEXA C/SAL CP 24	PEIXE A GRELLA C/SAL CP 24			2º PRATO
	CHICHAROS GORNICION C/SAL CP 24	MENESTRA GORNICION C/SAL CP 24	ARROZ INTEGRAL CON TOMATE - GORNICION C/SAL CP 24		MENESTRA GORNICION C/SAL CP 24			GORNICION
	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE	IOGUR DESNATADO SABORES	FROITA DE TEMPADA /NAVE			SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.

	LUNS 30 MAR.	MARTES 31 MAR.						
SEMANA 5								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 6								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 7								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA
SEMANA 8								1º PRATO
								2º PRATO
								GORNICION
								SOBREMESA

Froita: priorizárase o produto que teña maior punto de madurez.

Verduras / Peixe: escollerase en función da dispoñibilidade en cantidade e calidade, que teña o fornecedor.