

MENÚ ABRIL

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	2 Sopa Tenreira con patacas Froita	3 Empanada xamón/queixo Fabada Lácteo	4 Xudías con tomate Paella Froita	5 Crema de calabacín Fingers de merluza con pataca Lácteo
8 Sopa Polo asado con arroz Froita	9 Chícharos con xamón Pasta con atún Lácteo	10 Ensaladilla Peixe ao forno Froita	11 "Rollitos primavera" Lentellas Lácteo	12 Crema de tempada Raia á galega Froita
15 Sopa Tortilla Froita	16 Garavanzos con espinacas Pescada con patacas Lácteo	17 Crema de verduras Xamón asado c/ patacas Froita	18 Brócoli con allada Lasaña Lácteo	19 Xudías con ovo Paella Froita
22 Sopa Milanesa c/ patacas Froita	23 Crema de tempada Peixe con patacas Lácteo	24 Pan – pizza Fabas con ameixas Froita	25 Chícharos con xamón Lirios con patacas Lácteo	26 Crema de cenoira Pasta boloñesa Froita
29 Xudías Terneira guisada Froita	30 Menestra de verduras Patacas á rioxana "Torrijas" 			

- Empregamos fabas da IXP fabas de Lourenzá.
- As verduras que consumimos son de tempada e proximidade.
- A tenreira e da DOP Tenreira Galega.
- O xamón, embutidos e curados de porco son da variedade Porco Celta.
- O queixo empregado e da DOP Queixo Arzúa-Ulloa.