



## MENÚ DO MES DE ABRIL DE 2024. CELIAQUÍA

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>SEMANA do 2 ao 5</b>		Macarróns sen glute con carne Tortilla de atún con ensalada de leituga Froita	Fabada Salmón á prancha con ensalada de tomate logur	Sopa sen glute Zanco de polo asado ao forno con patacas fritidas Froita	Sardiñas con tomate Guiso de tenreira Froita
<b>SEMANA do 8 ao 12</b>	Crema de verduras Pizza sen glute Froita	Sopa Filete á prancha de tenreira con patacas Froita	Sardiñas con ensalada de tomate Chipiróns con arroz branco Piña en xarope	Chícharos con xamón Costela asada con cachelos Froita	Espaguette sen glute con carne de tenreira Pescada á prancha con ensalada de leituga logur
<b>SEMANA do 15 ao 19</b>	Lentellas Tortilla de patacas Con ensalada de leituga Froita	Entremés sen glute Bacallau á galega Pexego en xarope	Xudías con chourizo Filete de tenreira con arroz branco Flan	Ensaladilla Lacón asado con patacas Froita	Caldo de repolo zanco de polo con ensalada de tomate Froita
<b>SEMANA do 22 ao 26</b>	Ensalada mixta Carne de tenreira asada con gornición Froita	Fabada Salmón á prancha con ensalada de leituga Froita	Sopa sen glute Peituga de polo con patacas e gornición logur	Brócoli con ovo cocido Raxo con ensalada de leituga Froita	Macarróns sen glute con carne Pescada á prancha con ensalada de tomate Froita
<b>SEMANA DO 29 AO 30</b>	Crema de cabaza Milanesa sen glute con patacas fritidas Froita	Potaxe de garavanzos Luras á prancha con ensalada de leituga Flan			