

Menú do mes de abril do 2022

	LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1ª semana					1 Coliflor gratinada(1,13). Polo asado con arroz (chicharos). Mousse de chocolate(1,13).
2ª semana	4 Menestra de verduras Tortilla de patacas con ensalada de tomate(11) logurt (13)	5 Chicharos con xamón serrano/pavo. Espaguettis á bolognesa(1). Froita.	6 Sopa de fideos(1). Lomo de rodaballo á prancha con ensalada de leituga e tomate(6). Froita.	7 Tosta de queixo galego con mel(1,13). Peituga de polo á prancha con leituga e tomate. Froita.	8 Ensalada mixta(cenoria,ovo,millo, atún,remolacha...)(6,11). Bacallau á galega con cachelos(6). Flan de queixo(2,13).
Vacacións 2ª avaliación (do 11 ao 19 de abril)					
4ª semana	19 NON LECTIVO	20 Sardiñas en aceite de oliva con ensalada de tomate(6). Carne guisada con patacas avelá(pemento,cenoria,cebola...). Froita.	20 Crema Vichyssoise (repolo,porro,cenoria....)(13). Chuletas de pavo á prancha con arroz(chicharos). Froita .	21 Setas á prancha (queixo)(13). Lubina á cazola con patacas cocidas(tomate,cebola,champiñóns, pemento,chicharos...)(6). Froita.	22 Ensalada caprese(tomate,queixo) con salsa de pesto(albahaca,AOVE, piñóns,allo...)(2,13). Macarróns con atún e salsa de tomate(1,6). Xelatina.
5ª semana	25 Ensalada mixta(cenoria, ovo,millo,atún,remolacha...). RACLETTE(patacas con queixo) con chourizo ou salchicha criolla (13). logurt ecolóxico(13) 	26 Crema de champiñóns (porro,pataca,cebola...). Salmón á prancha con arroz(chicharos)(6). Froita.	27 Brecol con gambas ,patacas cocidas e hamburguesa con queixo á prancha(6). Froita.	28 Ovos recheos de atún(6,11). Solombo de porco con patacas douradas e espárragos trigueros. Froita.	29 Fabada(panceta,cebola,chourizo, cenoria,pataca...). Luras en tempura con ensalada de leituga e tomate(1,6). Biscoito(1,11,13).

Lenda de Información Alimentaria (Alérxenos)



- Usamos exclusivamente Aceite de Oliva Virxe Extra (AOVE) en todos os nosos menús.
- As nosas salsas son elaboradas con aceite de oliva virxe extra (AOVE).
- O pan é fresco de cada día.
- Utilizamos variedade de hortalizas nas nosas ensaladas (leituga trocadeiro, rúcula, canónigos...) e tomates da maior calidade.
- Aumentamos a nosa variedade de verduras.

