

MENÚ ESCOLAR ABRIL 2022 - celiarquía



Gregorio SANZ
Avda. de Luarca s/n
27700 - RIBADEO (Lugo)

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
4	5	6	7	8
Crema de verduras de tempada	Fabada asturiana	Torrada s/ glute con tomate e bonito	Ensalada de pasta s/ glute con cenoura, tomate, queixo, xamón cocido e maionesa	Paella de marisco
Polo asado ao forno con pataca panadeira e verduriñas	Pescada á plancha con ensalada de follas verdes	Guiso de tenreira con pataca e xudías	Salmón ao forno con pataca e verduriñas	Raxo de pavo adobado con ensalada de tomate
logur natural	Froita fresca	logur natural	Froita fresca	Froita fresca
11	12	13	14	15
FESTIVO				
18	19	20	21	22
FESTIVO	Macarróns s/ glute con tomate e atún	Xudías verdes con chourizo	Brócoli ao gratén	Lentillas estofadas con verduras
	Peituga de polo á plancha con ensalada de follas verdes	Guiso mariñeiro de chipiróns con pataca e verduras	Milanesa de porco sen glute con arroz branco	Tortilla española con ensalada de tomate e olivas
	logur bebible	Froita fresca	logur natural	Froita fresca
25	26	27	28	29
Ensalada campeira de xarda en lata con pataca, olivas e pementos	Sopa de cocido con fideos s/ glute	Arroz 3 delicias	Brócoli con xamón e ovo relado	Garavanzos estofados con verduriñas
Arroz con polo e verduriñas	Bacallau ao forno con pataca panadeira e pementos	Costela ao forno con ensalada de follas verdes	Pescada á galega	Pizza s/ glute con tomate, mozzarella, atún e champiñóns
Froita fresca	logur natural	Froita fresca	logur natural	Macedonia de froitas frescas

*As elaboracións con froitos secos serviránse exentas destes a nenos/as menores de 5 anos

Menús elaborados por Olga Yanes Marqués, dietista-nutricionista col nº GA00113