

MENÚ ESCOLAR ABRIL 2022 – exento de porco e derivados



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 | Fabadas estofadas con verduras | Empanada de bonito | Ensalada de pasta con cenoura, tomate, queixo, pavo 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 | logur natural | logur natural | logur natural | logur natural |
| | | | | |
| | Froita fresca | Froita fresca | Froita fresca | Froita fresca |
| 11 | 12 | 13 | 14 | 15 |

FESTIVO

| 18 | 19 | 20 | 21 | 22 |
|--|---|--|--|--|
| FESTIVO | Macarróns con tomate e atún | Xudías verdes con ovo | Brócoli ao gratén | Lentellas estofadas con verduras |
| | Peituga de polo á plancha con ensalada de follas verdes | Guiso mariñeiro de chipiróns con pataca e verduras | Albóndigas de tenreira en salsa con arroz branco | Tortilla española con ensalada de tomate e olivas |
| | logur bebible | logur bebible | logur natural | logur natural |
| | | | | |
| | Froita fresca | Froita fresca | Froita fresca | Froita fresca |
| 25 | 26 | 27 | 28 | 29 |
| Ensalada campeira de xarda en lata con pataca, olivas e pementos | Sopa de polo con fideos | Arroz 3 delicias | Brócoli con ovo relado | Garavanzos estofados con verduriñas |
| Arroz con polo e verduriñas | Bacallau ao forno con pataca panadeira e pementos | Costela de tenreira ao forno con ensalada de follas verdes | Pescada á galega | Pizza caseira de tomate, mozzarella, atún e champiñóns |
| Froita fresca | logur natural | logur natural | logur natural | logur natural |
| | | | | |
| | | Froita fresca | | Macedonia de froitas frescas |

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

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