

MENÚ ESCOLAR ABRIL 2023 - celiarquía



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

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3	4	5	6	7
F E S T I V O				
10	11	12	13	14
F E S T I V O	Ensalada mixta de leituga, cebola, olivas, remolacha e atún   Peituga de pavo á prancha con puré de pataca  logur natural 	Xudías verdes con chourizo e pataca  Polo ao allño con ensalada de tomate  Froita fresca	Caldo de repolo Torrada s/ glute con queixo e bonito   logur natural 	Brócoli con ovo e allada  Bacallau ao forno con pataca panadeira  Froita fresca
17	18	19	20	21
Macarróns s/ glute con salsa de tomate caseira Peituga de polo á prancha con ensalada de tomate e cebola  logur natural 	Crema de verduras de tempada Tortilla española con ensalada de leituga   Froita fresca	Coliflor con xamón e allada  Salmón á prancha con arroz branco  Froita fresca	Sopa de cocido con fideos s/ glute  Costela ao forno con ensalada de leituga, tomate e cebola  logur ecolóxico 	Lentellas estofadas con verduras Pastelón s/ glute de xamón e queixo    Froita fresca
24	25	26	27	28
Crema de verduras de tempada Arroz con polo e verduras Froita fresca	Ensalada de pasta s/ glute con cenoura, remolacha, queixo e atún    Bacallau á prancha con pataca cocida   logur natural 	Arroz 3 delicias    Raxo de pavo con ensalada de leituga  Froita fresca	Brócoli ao gratén  Rape en salsa con pataca cocida e chícharos  logur bebible 	Potaxe de garavanzos con verduras Bistec de tenreira á prancha con ensalada de leituga   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