

















































# MENÚ ABRIL 2024



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	<p><b>2</b></p> <p>Lentellas (cebola, allo, pemento, cenoria, apio, chourizo). Macarróns con atún e tomate. Froita de tempada</p> <p> </p>	<p><b>3</b></p> <p>Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, cenoria, olivas, remolacha e millo). Carne richada con arroz branco (cebola, allo, pementón). Froita de tempada</p> <p></p>	<p><b>4</b></p> <p>Crema de verduras (cebola, porro, allo, apio, cenoria, acelgas). Fideuá de peixe sapo e gambas (cebola, allo, pemento, tomate, cenoria). logur</p> <p>    </p>	<p><b>5</b></p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Estofado de tenreira con patacas (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). Froita de tempada</p> <p> </p>
<p><b>8</b></p> <p>Crema de cenoria (cebola, porro, apio, allo, cenoria, pataca). Paella de polo (cebola, allo, pemento, cenoria). Froita de tempada</p> <p></p>	<p><b>9</b></p> <p>Potaxe de garavanzos (cebola, allo, apio, pemento, cenoria e chourizo). Pescada fresca á romana con ensalada mixta. Froita de tempada</p> <p>   </p>	<p><b>10</b></p> <p>Acelgas cocidas con xamón e aceite en cru. Guiso de tenreira con pasta de verduras (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). logur</p> <p> </p>	<p><b>11</b></p> <p>Sopa de estrelas (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Bacallau á vizcaína con arroz branco (cebola, pemento, cenoria). Froita de tempada</p> <p>  </p>	<p><b>12</b></p> <p>Ensalada de sardinillas (leituga, tomate, cebola, millo). Ragout de tenreira guisado con patacas e verduras (cebola, allo, pemento, cenoria, cabaciña, champiñóns). Froita de tempada</p> <p></p>
<p><b>15</b></p> <p>Brécol con ovos cocidos e aceite en cru. Chuletas de pavo adobadas á prancha con arroz branco. Froita de tempada</p> <p></p>	<p><b>16</b></p> <p>Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, cenoria, olivas, remolacha e millo). Salmón ao forno con patacas panadeiras (cebola, pemento). Froita de tempada</p> <p></p>	<p><b>17</b></p> <p>Crema de cabaza (cebola, porro, apio, allo, cenoria, cabaza, pataca). Espaguetes boloñesa (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate, queixo, carne de porco e tenreira). logur</p> <p>  </p>	<p><b>18</b></p> <p>Sopa de fideos (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Guiso de choco con arroz branco (allo, cebola, pemento, tomate). Froita de tempada</p> <p>   </p>	<p><b>19</b></p> <p>Fabada (cebola, allo, apio, pemento, cenoria, chourizo). Polo ao forno con ensalada mixta. Froita de tempada</p> <p></p>
<p><b>22</b></p> <p>Lentellas (cebola, allo, pemento, cenoria, apio, chourizo). Guiso de tenreira con pasta (cebola, allo, pemento, cenoria, tomate). Froita de tempada</p> <p> </p>	<p><b>23</b></p> <p>Coliflor con ovos, patacas cocidas e aceite en cru. Cabra de altura á andaluza con ensalada mixta. Froita de tempada</p> <p>  </p>	<p><b>24</b></p> <p>Crema de verduras (cebola, porro, allo, apio, cenoria, acelgas). Polo agridoce con arroz branco (cebola, allo, marmelada de ameixa, salsa de soia). logur</p> <p>  </p>	<p><b>25</b></p> <p>Sopa de estrelas (cebola, porro, apio, cenoria, polo). Pescada á mariñeira con patacas cocidas (cebola, tomate, chícharos, gambas e perexil). Froita de tempada</p> <p>   </p>	<p><b>26</b></p> <p>Chícharos con xamón (cebola, aceite). Costela ao forno con ensalada mixta. Froita de tempada</p>
<p><b>29</b></p> <p>Crema de cenoria (cebola, porro, apio, allo, cenoria, pataca). Polo salteado con verduras e pasta (cebola, allo, cabaciña, cenoria, champiñóns). Froita de tempada</p> <p> </p>	<p><b>30</b></p> <p>Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, cenoria, olivas, remolacha e millo). Bertorella ao forno con patacas panadeiras. Froita de tempada</p> <p></p>	