



MENÚ ABRIL 2024

LUNS 1	MARTES 2	MÉRCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
NON LECTIVO	CREMA DE CABACIÑA ARROZ CON POLO E VERDURIÑAS PERA	SOPA DE ESTRELIÑAS RAPE CON PATACAS MAZÁ	XUDÍAS SALTEADAS CON XAMÓN PEITUGA DE PAVO Á PRANCHA CON ENSALADA MIXTA (CON REMOLACHA, AGUACATE, CHERRIS, CENORIA E MILLO) PLÁTANO	FABADA ESPAGUETIS Á BOLOÑESA IOGUR NATURAL LOUREIRO
LUNS 8	MARTES 9	MÉRCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
CREMA DE CENORIA FIDEUÁ CON LURAS COMPOTA DE MAZÁ	ENSALADA CÉSAR (CON QUEIXO, CHERRIS, CEBOLA E PAN FRITO). FILETE DE PALOMETA CON PURÉ PLÁTANO	LENTELLAS CARNE DE TERNEIRA ESTUFADA CON GUARNICIÓN UVAS	CREMA DE ESPINACAS LIRIOS CON ENSALADA MIXTA LARANXA	SOPA XULIANA CALDEIRADA DE RAPE IOGUR DE SABORES
LUNS 15	MARTES 16	MÉRCORES 17	XOVES 18	VENRES 19
CREMA DE CHAMPIÑÓNS CUS-CUS CON POLO E VERDURIÑAS MANDARINA	PISTO DE VERDURAS MERLUZA Á ROMANA CON PURÉ DE CENORIA PLÁTANO	SOPA DE FIDEOS RICHADA CON GUARNICIÓN MAZÁ	CREMA DE BRÓCOLI XAMÓN ASADO CON ENSALADA (CON REMOLACHA, MILLO, QUEIXO E CENORIA) PERA	CREMA DE VERDURAS BACALLAU Á CAZOLA IOGUR NATURAL LOUREIRO
LUNS 22	MARTES 23	MÉRCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
XUDÍAS SALTEADAS CON TOMATE CHERRY ARROZ MELOSO CON PESCADO LARANXA	CALDO DE GRELOS Á GALEGA PIZZA DE XAMÓN E QUEIXO MELOCOTÓN EN ALMÍBAR	FABAS CON ESPINACAS SOLOMBO CON ENSALADA, ACOMPAÑADA DE NOCES, QUEIXO E CHERRYS MAZÁ	EMPANADA DE ATÚN SALMÓN AO FORNO CON PATACAS COCIDAS PERA	PURÉ DE LENTELLAS TALLARÍNS EN SALSA CON ATÚN IOGUR NATURAL LOUREIRO
LUNS 29	MARTES 30			
SALTEADO DE ESPINACAS PAELLA DE MARISCO	MINISTRONE DE VERDURAS POLO ASADO CON PURÉ DE PATACAS			



COMPOTA DE MAZÁ	UVAS			
-----------------	------	--	--	--

Este menú está suxeito a cambios e modificación durante o seu desenvolvemento.