



## MENÚ COMEDOR ABRIL 2024

### MARTES 2

Sopa de fideos  
Xudías con ovo e chourizo  
Mazá

### MARTES 16

Lentellas vexetais  
Xoubiñas con patacas cocidas  
Iogur natural

### MÉRCORES 3

Lentellas vexetais  
Albóndegas con ensalada  
Iogur Amorodo

### MÉRCORES 17

Crema de cenoria  
Fideos con polo e verduras  
Froita de tempada

### XOVES 4

Hélices con polo e verduras  
Bocadiños de bacallau con ensalada  
Froita de tempada

### XOVES 18

Fabada vexetal  
Raia con allada  
Froita de tempada

### VENRES 5

Crema de espinacas  
Tenreira con patacas  
Plátano

### VENRES 19

Sopa de estreliñas  
Carne ao caldeiro  
Froita de tempada

### LUNS 8

Macarrón con atún e tomate  
Merluza en salsa verde  
Froita de tempada

### LUNS 22

Macarrón con atún e tomate  
Crocantes de polo con ensalada  
Froita de tempada

### MARTES 9

Garavanzos con verduras  
Dados de pavo con ensalada  
Iogur

### MARTES 23

Xudías con bacon  
Bacallau ao forno con patacas e pementos  
Froita de tempada

### MÉRCORES 10

Caldo Galego  
Arroz tres delicias  
Froita de tempada

### MÉRCORES 24

Ensalada de tomate, atún queixo fresco, ovo e olivas  
Filete ruso con patacas fritas  
Iogur

### XOVES 11

Empanada de carne  
Calamares con ensalada  
Froita de tempada

### XOVES 25

Crema de verduras  
Ovos recheos con arroz e tomate  
Froita de tempada

### VENRES 12

Crema de cabaciño  
Zorza con cachelos  
Kiwi

### VENRES 26

Croquetas e salchichas  
Merluza con chícharos e allada  
Iogur

### LUNS 5

Brócoli con ovo cocido  
Lombo de porco con ensalada  
Froita de tempada

### LUNS 29

Caldo  
Tallaríns con atún e tomate  
Froita de tempada

### MARTES 30

Ensalada mixta  
Churrasco con chourizo crioulo e patacas  
Amorodos

NOTA: Os menús poden sufrir algunha modificación por imprevistos

