





















MENÚ ABRIL 2024 CON INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

2-5	8-12	15-19	22-26	29-31
<p><i>L'UNS DE PASCUA</i></p>	<p><i>Xudías á portuguesa. Macarróns matriciana. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Entremeses. Pescada en salsa verde con patacas panadeira. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Salpicón de peixe. Pasta á boloñesa. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Sopa de peixe. Risoto de xamón e verduras. Froita do tempo.</i></p> 
<p><i>Entremeses Espaguetes con atún. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Ensalada mariñeira. Tenreira mechada con gornición. Iogur</i></p> 	<p><i>Sopa tres delicias. Lacón asado con verduras. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Sopa castelá. Palometa ó forno con arroz branco. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Sopa de cus cus. Chipiróns á andaluza, con ensalada. Iogur.</i></p> 
<p><i>Caldo de grelos. Peixe fresco con gornición. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Lentellas. Empanada de bacallau Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Fabada. Peixe fresco con gornición. Iogur.</i></p> 	<p><i>Caldo de primavera. Pizza de xamón cocido, queixo e panceta. Froita do tempo.</i></p> 	
<p><i>Chícharos á castelá Costela de porco guisada con patacas douradas Iogur.</i></p> 	<p><i>Ensalada italiana. Tortilla paisana Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Pementos de piquiño recheos, con salsa de tomate. San Xacobos con patacas fritidas. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Potaxe de garavanzos. Milanesa de pavo con patacas fritidas. Froita do tempo.</i></p> 	
<p><i>Ensalada mixta. Arroz con coello. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Crema de verduras. Arroz á mariñeira. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Ensalada de primavera. Ovos escachados con gulas. Froita do tempo.</i></p> 	<p><i>Ovos recheos de atún, con ensalada. Fideuá de polo. Iogur</i></p> 