













MENÚ ABRIL 2023 CON INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

11-14	17-21	24-28
<p>LUNS DE PASCUA</p>	<p>Ensalada italiana. Coello ó allíño con quinoa. Froita do tempo.</p> 	<p>Caldo galego. Albóndegas con arroz branco. Froita do tempo.</p> 
<p>Entremeses Macarróns con atún. Froita do tempo.</p> 	<p>Fabada Empanada de bacallau. Froita do tempo.</p> 	<p>Potaxe de garavanzos. Ovos escachados con gulas. Iogur.</p> 
<p>Cocido galego Froita do tempo.</p> 	<p>Pastel de peixe. Xamón asado con patacas fritidas. Froita do tempo.</p> 	<p>Ensalada mixta. Tenreira asada con patacas douradas. Froita do tempo.</p>
<p>Sopa de cocido. Pescada á romana con ensalada. Iogur.</p> 	<p>Lentellas. Tortilla de patacas. Froita do tempo.</p> 	<p>Chícharos con xamón. Peixe fresco con gornición. Froita do tempo.</p> 
<p>Revolto de grelos con gambas. Hamburguesas. Froita do tempo.</p> 	<p>Sopa de peixe. Arroz negro con chocos. Iogur.</p> 	<p>Ensaladiña rusa. Espaguetes boloñesa. Froita do tempo.</p> 