

Abril 2024

LUNS	1 SEMANA SANTA	8 Minestra de verduras. Raxo adobado con patacas cocidas. Froita.	15 Chícharos con xamón. Macarróns con carne picada. Froita	22 Paella de verduras. Lombo de porco con ensalada. Froita.	29 Crema de verduras. Zorza con cachelos. Iogur.
MARTES	2 Mexillóns e xoubas, con ensalada de tomate e olivas. Pastelón de xamón iork e queixo. Froita	9 Potaxe de fabas con verduras. Peixe ao forno con ensalada de tomate. Froita	16 Potaxe de garavanzos. Costelas de porco ao forno con cachelos. Froita	23 Fabada. Peixe en salsa con cachelos. Froita	30 Lentellas guisadas con verduras. Tortilla de patacas con ensalada de tomate. Froita
MÉRCORES	3 Xudías con patacas e chourizo. Bacallau ao forno con verduras. Froita.	10 Puré de cabaza, patacas, cenoria e porro. Albóndegas con arroz e salsa de tomate. Iogur	17 Empanada de atún. Lentellas con verduras e arroz. Iogur	24 Coliflor con allada. Arroz con luras na súa tinta. Iogur	
XOVES	4 Potaxe de garavanzos. Tortilla de pataca con ensalada. Froita.	11 Espaguetis á napolitana con choupins e xamón iork. Salmón con ensalada. Froita.	18 Ensalada mixta. Milanesa de polo con patacas fritidas. froita	25 Sopa de peixe. Polo ó forno con patacas fritidas. Froita	
VENRES	5 Paella mariñeira. Calamares á romana con ensalada de leituga. Iogur.	12 Sopa de letras. Croquetas de xamón con ensalada de tomate. Froita.	19 Xudías con cachelos, ovos cocidos e chourizo. Peixe con ensalada de leituga. Iogur	26 Puré de calabacín e cenoria. Tenreira asada con guarnición. Froita.	

Maio 2024

LUNS		6 Chícharos con xamón. Macarróns con carne picada. Froita.	13 Puré de cabaza e cenoria. Filete de lombo con ensalada de leituga e tomate. Froita	20 NON LECTIVO	27 Lentellas. Raxo con patacas fritidas. Froita
MARTES		7 Potaxe de garavanzos. Costela de porco ao forno con cachelos. Froita.	14 Ensalada de leituga, tomate, millo e olivas. Pescada ao forno con patacas. Froita.	21 Ensalada de xoubas, tomate e olivas. Paella de polo. Froita.	28 Paella mariñeira. Croquetas de polo con ensalada de tomate. Froita
MÉRCORES	1 NON LECTIVO	8 Ensalada mixta. Milanesa de polo con patacas fritidas. Iogur.	15 Sopa de peixe. Lasaña de carne. Froita	22 Sopa de pasta. Carne asada e gornición de patacas e verduras. Iogur.	29 Sopa de letras. Pescada ao forno con patacas. Iogur
XOVES	2 Entremeses. Paella mariñeira. Froita.	9 Empanada de atún. Lentellas con verduras e arroz Froita.	16 Ensalada de pasta. Peituga de polo con ensalada. Froita	23 Ensaladilla rusa. Polo en salsa con cachelos. Froita	30 Ovos recheos. Potaxe de garavanzos. Froita.
VENRES	3 Caldo de repolo. Polo asado con ensalada de leituga. Iogur.	10 Xudías con cachelos e chourizo. Peixe con ensalada de leituga. Froita.	17 DÍA DAS LETRAS GALEGAS	24 Minestra de verduras. Peixe en salsa con patacas panadeira. Iogur.	31 Ensalada pasta. Calamares á romana con ensalada de leituga. Froita.

Xuño 2024

LUNS	<p>3 Minestra de verduras. Filetes de lombo con ensalada de tomate e leituga.</p> <p>Froita</p>	<p>10 Melón con xamón. Polo asado con patacas fritidas.</p> <p>Froita</p>	<p>17 Ensalada de xoubas, tomate e olivas. Macarróns con carne picada.</p> <p>Froita</p>
MARTES	<p>4 Xudías con cachelos e chourizo. Tortilla de patacas con ensalada de tomate. Iogur.</p>	<p>11 Chícharos con xamón. Salmón ó forno con ensalada. Froita</p>	<p>18 Ensaladilla rusa. Polo en salsa con cachelos.</p> <p>Froita</p>
MÉRCORES	<p>5 Ensalada mixta. Lasaña de espinacas, cenoria, choupinés e carne picada. Froita</p>	<p>12 Ensalada de pasta. Carne guisada con guarnición. Froita</p>	<p>19 Entremeses. Albóndegas con arroz e salsa de tomate. Iogur.</p>
XOVES	<p>6 Lentellas. Pescada ao forno con patacas. Froita</p>	<p>13 Ensalada tropical. Fideuá con mexillóns, gambas e cenoria. Iogur.</p>	<p>20 <u>XANTAR ESPECIAL</u> <u>FIN DE CURSO</u></p>
VENRES	<p>7 Ovos recheos. Costela ao forno con ensalada. Froita.</p>	<p>14 Sopa de pasta. Bacallau en salsa con pataca panadeira. Froita.</p>	<p>21 Ensalada mixta. Pizza. Froita.</p>