



Menú abril

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	2 -Tempura de verduras con salsa agri doce. -Albóndigas con arroz. -Macedonia	3 -Lentellas. -Popietas de tenreira galega recheas. -Froita	4 -Ensalada temperada de gulas, xamón e queixo. -Peixe ao forno con tomate. -Flognarde de mazá	5 -Milfollas de verduras. -Luras Thay con cilantro e cebola morada. -Tiramisú.
8 -Macarróns á carbonara. -Codillos de porco glaseados. -Froita.	9 -Coliflor gratinada. -Filetes de xarda ó aliño. -Chocolatina	10 -Taco de millo, guacamole e pico de galo. -Revolto de alga wakame e langostino. -Smoothie de froitas	11 -Ensalada Waldorf con nachos. -Paella valenciana. -Iogur	12 -Croquetas. -Luras con arroz. -Espuma de crema catalana.
15 -Ensaladilla rusa. -Costela á barbacoa con patacas fritidas. -Mousse de chocolate.	16 -Tosta de paté de atún e piquillos. -Salmón á prancha. -Iogur	17 -Chícharos con xamón. -Cordon Bleu. -Froita	18 -Caldo galego. -Fogonero en salsa verde. -Natillas	19 -Filloa rechea de grelos e marisco. -Agulla de tenreira estofada. -Froita
22 -Lacón recheo. -Lombo de porco en salsa de piña. -Iogur	23 -Ensalada de pasta tricolor. -Xarrete de tenreira en aroma de vainilla. -Mousse de limón.	24 -Ovos poché con patacas e xamón. -Hamburguesa de polo con Grand Smith. -Froita.	25 -Chipiróns fritos popcorn. -Pizza. -Fresas con nata	26 -Tortilla de pataca. -San Xacobo -Pastel de iogur
29 -Mexillóns á mariñeira. -Milanesa con cherries confitados. -Froita	30 -Ensalada de arroz -Polo asado ao forno -Iogur			