





ABRIL 2024				
LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<p>1</p> <p>DÍA NON LECTIVO</p>	<p>2</p> <p>1º Lentellas (cenoria, cebola, ovo, caldo)</p> <p>2º Espaguetes boloñesa (carne de tenreira, salsa de tomate, cebola, cenoria)</p> <p>Sobremesa: Piña </p>	<p>3</p> <p>1º Crema de cabaciña (leite, porro e pataca)</p> <p>2º Palometa á prancha con pataca doce ao forno (allo)</p> <p>Sobremesa: Mazá   </p>	<p>4</p> <p>1º Ensalada rusa (bonito, pataca, chícharos, cenoria, ovo)</p> <p>2º Peituga de polo á prancha (allo) con leituga</p> <p>Sobremesa: logur con arándonos</p>	<p>5</p> <p>1º Crema de cenoria (leite, porro e pataca)</p> <p>2º San Pedro á prancha (allo) con arroz branco</p> <p>Sobremesa: Pera  </p>
<p>8</p> <p>1º Caldo galego (grelas, fabas, pataca)</p> <p>2º Arroz mariñeiro (ameixas, cenoria, chícharos, mexillóns, gambas, calamares)</p> <p>Sobremesa: Mazá   </p>	<p>9</p> <p>1º Ensalada de pasta (bonito, ovo, millo, cenoria, xamón e queixo)</p> <p>2º Costeletas de pavo á prancha con leituga</p> <p>Sobremesa: logur con arándonos  </p>	<p>10</p> <p>1º Ensalada mixta (leituga, tomate, millo, cenoria e olivas)</p> <p>2º Costelas ao forno con patacas fritidas</p> <p>Sobremesa: Plátano</p>	<p>11</p> <p>1º Sopa de fideos (caldo natural, pasta)</p> <p>2º Tortilla de pataca con leituga</p> <p>Sobremesa: Pera  </p>	<p>12</p> <p>1º Empanada de carne (cebola, fariña)</p> <p>2º Pescada á prancha con patacas cocidas</p> <p>Sobremesa: logur natural  </p>
<p>15</p> <p>1º Xudías salteadas (allo)</p> <p>2º Filete de porco á prancha (allo) con espaguetes</p> <p>Sobremesa: Pera</p>	<p>16</p> <p>1º Crema de cabaciña (leite, porro e pataca)</p> <p>2º Pescada en salsa verde (pirixel) con arroz branco</p> <p>Sobremesa: Mazá  </p>	<p>17</p> <p>1º Leituga</p> <p>2º Lasaña de carne (pasta, bechamel, carne de porco, cebola, cenoria, salsa de tomate)</p> <p>Sobremesa: Kiwi</p>	<p>18</p> <p>1º Entremeses (xamón York e serrano, queixo, chourizo e salchichón)</p> <p>2º Fideuá de peixe (cebola, cenoria, tomate, pasta)</p> <p>Sobremesa: logur con vainilla   </p>	<p>19</p> <p>1º Potaxe de garavanzos (caldo natural, cenoria, ovo)</p> <p>2º Peituga de pavo á prancha con ensalada mixta (leituga, tomate, millo e cenoria)</p> <p>Sobremesa: Mandarina  </p>
<p>22</p> <p>1º Ensalada mixta (leituga, tomate, cenoria, millo e olivas)</p> <p>2º Peituga de pavo á prancha con espaguetes (allo)</p> <p>Sobremesa: logur natural</p>	<p>23</p> <p>1º Sopa de fideos (caldo natural, pasta)</p> <p>2º Polo ao forno (cenoria, cebola) con puré de pataca (leite)</p> <p>Sobremesa: Kiwi  </p>	<p>24</p> <p>1º Ensalada rusa (bonito, pataca, chícharos, cenoria, ovo)</p> <p>2º Pastel de xamón e queixo ao forno (ovo, pan de molde, leite)</p> <p>Sobremesa: logur con arándonos   </p>	<p>25</p> <p>1º Crema de cabaza (leite, porro e pataca)</p> <p>2º Guiso de luras con patacas (cebola, cenoria, tomate)</p> <p>Sobremesa: Laranxa  </p>	<p>26</p> <p>1º Lentellas (cenoria, cebola, ovo, caldo)</p> <p>2º Limanda á prancha con arroz branco</p> <p>Sobremesa: Plátano  </p>
<p>29</p> <p>1º Ensalada mixta (leituga, tomate, cenoria, millo e olivas)</p> <p>2º Pizza de xamón (fariña, queixo, tomate)</p> <p>Sobremesa: Mazá  </p>	<p>30</p> <p>1º Crema de cenoria (leite, porro e pataca)</p> <p>2º Macarróns con bonito (salsa de tomate e queixo)</p> <p>Sobremesa: Flan de chocolate (leite, cacao, ovo, azucre)  </p>			

LOS 14 ALÉRGENOS DE OBLIGADA DECLARACIÓN



GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS CON
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



SULFITOS



ALTRAMUCES



MOLUSCOS