

Culinaria

ABRIL 2022

Menú Enteiro



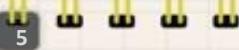
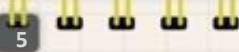
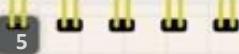
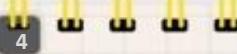
iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



Culinaria

ABRIL 2022

Menú Enteiro

INTOLACTOSA



iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



4 Sopa de vexetáis

Pavo con patacas e chícharos

Iogur de soia

5 Xudías guisadas con ovo

Macarróns con atún

Froita de tempada

6 Lentellas vexetáis

Milanesa de polo con arroz

Iogur de soia

7 Crema de brócoli

Pescada en salsa con cachelos

Froita de tempada

8 Iogur de soia

Xamón braseado con patacas e cenorias

Iogur de soia

11 Empanada de polo

Tortilla de pataca con chícharos

Iogur de soia

12 Crema de cabaza

Bacallau con coliflor

Froita de tempada

13 Menestra tricor

Lomo con pasta

Iogur de soia

FESTIVO

FESTIVO

18 Sopa de estrelas

Rotti de polo con patacas e xudías

Iogur de soia

19 Chícharos con ovo

Paxariñas con abadexo

Froita de tempada

20 Caldo galego

Arroz con pavo

Iogur de soia

21 Sopa de fideos

Salmón con patacas e verduras

Froita de tempada

22 Crema de cenorias

Milanesa de polo con patacas

Iogur de soia

25 Empanada de atún

Raxo con pataca, pementos e chícharos

Iogur de soia

26 Menestra tricor

Fideuá con bacallau

Froita de tempada

27 Crema de aloporro

Muslo de polo con pisto e arroz

Iogur de soia

28 Sopa cuscús con cenoria

Pescada á romana con patacas e brécol

Froita de tempada

29 Lentellas vexetáis

Tortilla de patacas

Iogur de soia



Culinaria

ABRIL 2022

Menú Triturado



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



4
Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

5
Puré con bacallau, chícharos, cenorias, xudía, cebola, patatas e aceite de oliva

Puré de froitas

6
Puré de polo con cabaciña, cenorias tomate, cebola, patata e aceite de oliva

Iogur natural

7
Puré de pescada con xudías, cabaza, aloporro, patata e aceite de oliva

Puré de froitas

Iogur natural

8
Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro e aceite de oliva

Iogur natural

11
Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

12
Puré con bacallau, cabaciña, cenorias, cabaza, patata e aceite de oliva

Puré de froitas

13
Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patatas e aceite de oliva

Iogur natural

14
FESTIVO

FESTIVO

18
Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, aloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

19
Puré de pescada con cabaza, cenoria, aloporro, patata e aceite de oliva

Puré de froitas

20
Puré de polo con cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

21
Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, patata e aceite de oliva

Puré de froitas

22
Puré de pavo con cabaza, aloporro, cebola, tomate, patata e aceite de oliva

Iogur natural

25
Puré de tenreira con cenorias, xudías, patatas e aceite de oliva

Iogur natural

26
Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, patata e aceite de oliva

Puré de froitas

27
Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

28
Puré con bacallau, lentella, cabaciña, cenoria, cebola, patata e aceite de oliva

Puré de froitas

29
Puré de polo con xudías, aloporro, tomate, patata e aceite de oliva

Iogur natural

