



MENÚ PRIMAVERA 2019

PRIMEIRO

SEGUNDO

SOBREMESA

Semana do: -1 ao 5 de Abril -6 ao 10 de Maio	LUNS	Guiso de lentellas con verduras	Revolto de ovo con xamón e tomate	Mandarina
	MARTES	Puré de cenoria e porros	Polo asado con ensalada	logurt
	MERCORES	Sopa de fideos e verduras	Guiso de luras con arroz branco	Melón
	XOVES	Xudías con ovo cocido e allada	Hamburguesa caseira de tenreira a prancha, con ensalada de tomate e millo	Plátano
	VENRES	Ensalada de pasta con atún, tomate e olivas	Palometa ao forno con pataca cocida	Amorodos

Semana do: -8 ao 12 de Abril -13 ao 17 de Maio	LUNS	Puré de cabaciña	Tortilla de patacas con ensalada de tomate	Requeixo
	MARTES	Ensalada mixta de olivas, atún, leituga e tomate	Pavo recheo con arroz branco	Melón
	MERCORES	Guiso de garabanzos e verduras	Hamburguesa caseira de atún con ensalada e patacas fritas	Plátano
	XOVES	Xudías con ovo cocido e allada	Lasaña boloñesa	Amorodos
	VENRES	Arroz con verduras	Bacaladiños frescos a romana con tomate e leituga	Mazá

Semana do: -22 ao 26 de Abril -20 ao 24 de Maio	LUNS	Puré de acelgas, porros e cenorias	Costela de porco ao forno con ensalada de tomate e leituga	Mazá
	MARTES	Quiche de verduras	Merluza, patacas e cebola ao forno	Amorodos
	MERCORES	Ensalada mixta con ovo cocido	Albóndegas guisadas con arroz branco	logurt
	XOVES	Guiso de fabas con verduras	Luras a romana con ensalada de leituga e tomate	Melón
	VENRES	Empanadillas de atún ao forno	Ovos ao forno con arroz e tomate	Plátano

Semana do: -29 de Abril ao 3 de Maio. -27 ao 31 de Maio	LUNS	Sopa de letras con verduras	Guiso de pavo con patacas e verduras	Sandía
	MARTES	Brécol con ovo cocido e allada	Espaguetis gratinados con atún e tomate	Mazá
	MERCORES	Ensaladilla	Xamón e verduras asadas con pataca cocida	logurt
	XOVES	Guiso de fabas e verduras	Bacaladiños frescos con ensalada de leituga e tomate	Amorodos
	VENRES	Puré de cabaza e porros	Fideuá de peixe e verduras	Plátano

*Nos guisos e pratos de culler, a guarnición de verduras está composta de cenoria, cebola, pimento e cabaciña.