

Menú C.P.R. San Fernando

Abril 2024

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	2 - Crema de cenoria - Milanesa de polo con arroz - Froita variada	3 - Empanada de carne - Linguado ao forno con pataca cocida e brócoli - logures variados ou froita	4 - Lentellas con chourizo - Lombo adobado con puré de pataca - Cremas	5 - Sopa de cuscús - Pescada á romana con pataca cocida e coliflor - logures variados ou froita
8 - Crema de verduras - Espaguetes boloñesa - logures variados ou froita	9 - Sopa de estrelas - Filete de linguado ao forno con pataca e xudías cocidas - Froita variada	10 - Croquetas - Polo asado con pasta e tomate - logures variados ou froita	11 - Crema de cabaciña - Paella - Froita variada	12 - Potaxe de garavanzos - Ovos fritos con salchichas e patacas - logures variados ou froita
15 - Crema de porros - Fideuá de carne e polo - logures variados ou froita	16 - Lentellas con chourizo - Chuleta de porco con puré de pataca - Froita variada	17 - Empanada de xamón, queixo e tomate - Pescada á romana con pataca cocida - logures variados ou froita	18 - Caldo galego - Guiso de tenreira con macarróns - Flan	19 - Crema de verduras - San xacobos con arroz - logures variados ou froita
22 - Crema de cenoria - Hamburguesa con pasta - logures variados ou froita	23 - Sopa de letras - Salmón ao forno en tomate con pataca cocida - Froita variada	24 - Empanadiñas de atún - Xamón asado con puré de pataca - logures variados ou froita	25 - Lentellas con chourizo - Pizza de xamón e queixo - Froita variada	26 - Sopa de cuscús - Tortilla de pataca con ensalada - logures variados ou froita
29 - Crema de cabaciña e cenoria - Ragout con champiñóns - logures variados ou froita	30 - Fabada - Albóndegas en tomate con arroz - Froita variada			
OBSERVACIÓNS	<ul style="list-style-type: none"> - O peixe servirase sempre fileteado e sen espiñas. - Para beber os nenos disporán todos os días de auga e leite embotellada. - Os nenos que necesiten dieta especial por causa xustificada deberán pedila con antelación. - As nosas cremas vexetais son elaboradas de maneira tradicional, sendo un aporte importante de verduras nos nosos menús. 			

Salceda de Caselas, a 31 de marzo do 2024.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028