

MENÚ ALERGIA AL HUEVO ABRIL 2023

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes	
 <p>ECO</p> <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS ECOLÓGICOS. DÍA 17 DE ABRIL</p>			 <p>UTILIZAMOS PRODUCTOS INTEGRALES. DÍA 28 DE ABRIL</p>	 <p>MENÚ GASTRONÓMICO DE GALICIA. DÍA 13 DE ABRIL</p>	
VA	CA	CIO	NES	DE	
SEMANA SANTA	<p>11 ARROZ A LA CUBANA HAMBURGUESA DE TERNERA A LA PLANCHA CON ENSALADA DE LECHUGA YOGUR AL GUSTO Y PAN CUBA STYLE RICE GRILLED BEEF BURGER WITH LETTUCE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p>12 ESPAGUETTIS A LA CARBONARA FILETE DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y PEPINO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN CARBONARA SPAGUETTI HAKE FILLET WITH LETTUCE AND CUCUMBER SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>	<p>13 FEIXÓNS BRANCOS (judías blancas) LACÓN GALEGO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN WHITE BEANS GALICIAN LACON WITH LETTUCE AND TUNA SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>14 BRÓCOLI SALTEADO CON JAMÓN MUSLITOS DE POLLO EN SALSA CON PATATAS ASADAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN BRAISED BROCCOLI WITH HAM GRILLED CHICKEN WITH ROASTED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	
	<p>17 LENTEJAS ECOLÓGICAS ESTOFADAS CON VERDURAS SAN JACOBO DE JAMÓN YORK Y QUESO CON ENSALADA DE LECHUGA Y ACEITUNAS YOGUR AL GUSTO Y PAN ECOLOGICAL LENTILS STEWED WITH VEGETABLES FRENCH OMELETTE WITH, CHEESE AND LETTUCE AND OLIVES SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p>18 TALLARINES A LA BOLOGNESE LENGUADO CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN TAGLIATELLE TO THE BOLOGNESE SOLE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>19 SOPA A LA MARINERA POLLO ASADO CON ENSALADA DE LECHUGA Y MAIZ FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN SEA FOOD SOUP GRILLED CHICKEN WITH LETTUCE AND CORN SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>20 CREMA VICHY (puero) CON PICATOSTES ALBÓNDIGAS A LA JARDINERA CON CHAMPIÑONES Y PATATAS DADO FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN LEEK CREAM WITH CROUTONS GARDENER MEATBALLS WITH MUSHROOMS AND DICED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>21 PATATAS GUIADAS CON CARNE DE TERNERA PESCADILLA EN SALSA VERDE CON GUISANTES FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH VEAL WHITING IN GREEN SAUCE WITH PEAS SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>
	<p>24 ESPIRALES TRICOLOR A LA ITALIANA VARITAS DE MERLUZA CON ENSALADA DE LECHUGA Y ATÚN YOGUR AL GUSTO Y PAN ITALIAN TRICOLOR SPIRALS WADS HAKE WITH LETTUCE AND TUNE SALAD YOGURT TO TASTE AND BREAD</p>	<p>25 JUDÍAS VERDES CON ZANAHORIA FILETE DE CONTRAMUSLO A LA PLANCHA CON PATATAS PANADERAS FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN GREEN BEANS WITH CARROT GRILLED THIGH FILLET WITH BAKED POTATOES SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>26 SOPA DE COCIDO COCIDO de garbanzos, repollo, patatas, zanahorias, tocino, chorizo y carne. FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN STEW COOKED SOUP STEW of chickpeas, potatoes, cabbage, bacon, chorizo and beef SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>27 ARROZ INTEGRAL A LA CATALANA SALCHICHAS FRANKFURT CON ENSALADA DE LECHUGA FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR Y PAN CATALAN STYLE INTEGRAL RICE SPANISH OMELETTE WITH LETTUCE SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE AND BREAD</p>	<p>28 PATATAS GUIADAS CON COSTILLAS IBÉRICAS LOMOS DE BACALAO CON ENSALADA DE LECHUGA Y TOMATE FRUTA DEL TIEMPO A ELEGIR, LECHE Y PAN STEWED POTATOES WITH IBERIAN RIBS COD FILLETS WITH LETTUCE AND TOMATOES SALAD SEASONAL FRUIT CHOICE, MILK AND BREAD</p>