

# MENÚ ABRIL 2026

LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

6

NON LECTIVO



7

FABAS CON VERDURAS  
PESCADA Á ROMANA CON PATACAS  
COCIDAS  
FROITA

8

ENSALADA MIXTA  
PASTA Á BOLOÑESA  
FROITA

9

CREMA DE XUDÍA E CENORIA  
ALBÓNDEGAS DE POLO CON ARROZ  
COCIDO  
IOGUR

10

LENTELLAS CON VERDURAS  
ABADEIXO AO FORNO E GUARNICIÓN  
DE MENESTRA  
FROITA

13

SOPA DE FIDEOS CON CENORIA E  
CEBOLA  
TORTILLA DE PATACAS CON  
CHOURIZO  
FROITA

14

GARAVANZOS CON PATACA,  
CENORIA, XUDÍA E CHICHAROS  
PALOMETA AO FORNO CON TOMATE  
E GUARNICIÓN DE PATACA COCIDA  
FROITA

15

CREMA DE CABAZA E CABACIÑA  
MUSLITOS DE POLO AO FORNO CON  
ESPIRAIS COCIDAS  
FROITA

16

ENSALADILLA RUSA  
RAXO DE PORCO AO AJILLO CON  
ARROZ COCIDO  
IOGUR

17

TOSTA DE ATÚN  
GUIZO DE MELOSO DE PORCO CON  
CHICHAROS E PATACA  
FROITA

20

XUDÍAS CON PATACAS COCIDAS  
ARROZ CON POLO E VERDURAS  
FROITA

21

GARAVANZOS CON PEMENTO, OLIVAS  
E OVO COCIDO  
LASAÑA DE POLO E TENREIRA  
FROITA

22

SOPA DE FIDEOS  
ABADEIXO AO FORNO CON  
VERDURAS  
IOGUR

23

LENTELLAS CON VERDURAS  
COSTILLA AO FORNO CON ARROZ  
FROITA

24

ESPIRAIS CON CENORIA, ATÚN, MILLO  
E OLIVAS  
PESCADA AO FORNO CON AOVE,  
CEBOLA E GUARNICIÓN DE PATACAS  
FROITA

27

ENSALADA MIXTA  
TORTILLA DE PATACAS  
FROITA

28

CREMA DE CABAZA  
ALBÓNDEGAS DE POLO CON ARROZ  
FROITA

29

GARAVANZOS CON PATACA,  
CENORIA, XUDÍA E CHICHAROS  
PESCADA Á ROMANA CON PATACAS  
COCIDAS  
FROITA

30

PATACAS Á RIOJANA  
LOMBO DE PORCO CON ARROZ  
IOGUR

ELENA MARCOS CARDO  
OPDA, NUTRICIÓN HUMANA Y DIETÉTICA  
(UNIVERSIDAD ALFONSO X EL SABIO)  
LICDA, CIENCIA Y TECNOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS  
(UNIVERSIDAD SANTIAGO DE COMPOSTELA)

Elena Marcos Cardo  
Número de Colegiada: GA0009

