

Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
1	2	3	4	5
<p>2024 APRIL</p> <p>LUNES DE PASCUA</p>	<p>Sopa casera </p> <p>Hamburguesa con ensalada </p> <p>Fruta </p>	<p>Caldo Gallego</p> <p>Lomo con patatas</p> <p>Yogurt </p>	<p>Paella</p> <p>Pescado con ensalada </p> <p>Fruta </p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Pizza </p> <p>Natillas </p>
8	9	10	11	12
<p>Macarrones</p> <p>Pollo con ensalada </p> <p>Plátano </p>	<p>Cocido de alubias</p> <p>Pescado con patatas </p> <p>Yogurt </p>	<p>Sopa casera </p> <p>Ragut de ternera</p> <p>Fruta </p>	<p>Lentejas</p> <p>Sanjacobos con lechuga </p> <p>Natillas </p>	<p>Crema de calabaza</p> <p>Albóndigas con arroz</p> <p>Fruta </p>
15	16	17	18	19
<p>Caldo callego</p> <p>Pescado con patatas </p> <p>Yogurt </p>	<p>Paella</p> <p>Costilla asada con ensalada </p> <p>Fruta </p>	<p>Judías verdes con huevo</p> <p>Empanada </p> <p>Natillas </p>	<p>Garbanzos</p> <p>Milanesa de pollo con patatas </p> <p>Macedonia </p>	<p>Sopa casera</p> <p>Lasaña de carne </p> <p>Fruta </p>
22	23	24	25	26
<p>Lentejas estofadas</p> <p>Lomo con guarnición</p> <p>Fruta </p>	<p>Espaguetis boloñesa </p> <p>Pescado con ensalada </p> <p>Natillas </p>	<p>Crema de verduras</p> <p>Pizza </p> <p>Melocotón </p>	<p>Sopa casera </p> <p>Albóndigas con arroz</p> <p>Fruta </p>	<p>Alubias</p> <p>Rabas y croquetas </p> <p>Yogurt </p>
29	30	1 de mayo	2 de mayo	3 de mayo
<p>Crema de calabaza</p> <p>Guiso de ternera </p> <p>Natillas </p>	<p>Arroz a la cubana</p> <p>Pollo con ensalada </p> <p>Fruta </p>	<p>2024 MAY</p> <p>DIA DEL TRABAJADOR</p>	<p>Judías con huevo cocido</p> <p>Pescado con guarnición </p> <p>Fruta </p>	<p>Sopa</p> <p>Tortilla </p> <p>Yogurt </p>

** Este mes tendremos el programa de "Leite na escola" promovido por el FOGGA (Xunta de Galicia), donde se ofrecerá leche entera y sin lactosa (para intolerantes), durante el recreo.

Por este motivo no consideramos la opción de tomar leche durante el servicio de comedor, como hacemos de costumbre durante el curso.

** Los alumnos con intolerancia a alguno de estos alimentos dispondrán siempre que sea posible de un menú igual con sustitutos de los alérgenos.