

MENÚ ABRIL 2026 CEIP CURROS ENRIQUEZ



Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
		1 de Abril	2 de Abril	3 de Abril

SEMANA SANTA



6 de abril	7 de abril	8 de abril	9 de abril	10 de abril
NON LECTIVO	CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA C/PASTA INTEGRAL E ENSALADA 1/3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA A MARÍNEIRA C/GUARNICION 1/2/4/14 IOGUR 7	CREMA DE CABACIN, BROCOLI E CENORIA ALBONDIGAS DE POLO C/ARROZ E TOMATE 1/3 FROITA	LENTELLAS VEXETAIS BACALAO A PORTUGUESA 1/4 FROITA



13 de abril	14 de abril	15 de abril	16 de abril	17 de abril
CREMA DE CENORIAS, CABACIN E XUDIA *EMPANADA DE ATUN C/ENSALADA 1/4 FROITA	LENTELLAS SALMON O FORNO C/MENESTRA 1/4 FROITA	CREMA DE CABAZA, CENORIA E CABACIN GUIZO DE PAVO C/PASTA INTEGRAL 1/3 IOGUR 7	CALDO GALEGO PESCADA A GALEGA C/CACHELOS 1/4 FROITA	SOPA DE VERDURIÑAS 1/3 MILANESA DE POLO C/ENSALADA VARIADA 1/3 FROITA

20 de abril	21 de abril	22 de abril	23 de abril	24 de abril
CREMA DE VERDURAS PASTA BOLOÑESA C/ENSALADA 1/3 FROITA	POTAXE DE GARAVANZOS C/ESPINACAS SALMON C/CACHELOS 1/4 FROITA	LENTELLAS POLO ASADO C/ENSALADA IOGUR 7	CALDO DE XUDIAS RAGOUT DE PORCO GUISADO C/ARROZ E VERDURIÑAS 1/3 FROITA	ENSALADA DE PASTA 1/3/4/7 PESCADA A MARÍNEIRA C/ENSALADA 1/2/4/14 FROITA

27 de abril	28 de abril	29 de abril	30 de abril
XUDIAS C/OVO COCIDO 3 PEITUGA DE POLO A PRANCHA C/ENSALADA COMPLETA FROITA	CREMA DE CENORIA CHIPIRONES EN SU TINTA C/ARROZ 1/2/4/14 FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS CARNE AO CALDEIRO C/CACHELOS IOGUR ECOLOXICO 7	CREMA DE CABAZA BACALAO A ROMANA C/ENSALADA 1/3/4 FROITA

***PRODUCTOS SERVIDOS POR FAPA OURENSE**

***PARA OS ALIÑOS CONTAMOS CON ACEITE DE OLIVA VIRXE EXTRA, CORTESÍA DE ACEITES ABRIL**

TODOS OS NÓSOS PRATOS VAN ACOMPAÑADOS DE *PAN ARTESÁN E AUGA FRESCA DA BILLA.



Patricia Beiro San Román
Dietista-Nutricionista
Col. GA00003

ALÉRXENOS 1 GLUTEN 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS 13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS