



BASAL

“DÍA INTERNACIONAL DO LIBRO”

A lectura desenvolverá a túa imaxinación, vocabulario, comprensión, expresión e concentración. O 23 de abril celébrase o día do Libro.

Leste mesmo día morreron dous grandes escritores Miguel de Cervantes e William Shakespeare e segundo a lenda tamén San Jorge.

Un príncipe valente, unha fermosa princesa en dificultades, unha loita contra un dragón aterrador e un final feliz, cunha rosa namorada.

Cultura e romanticismo únense, e rosas, libros e amantes nunca faltan en Cataluña. É unha xornada romántica.

Goza lendo!

Luns 5

FESTIVO

Martes 6

Brócoli con patacas en ajada
Pito asado con puré de patacas e ensalada
Froita do tempo

Sopa
Salmón á prancha con tomate al horno
Leiteiro

Mércores 7

Espinacas con bechamel gratinada
Guiso de luras con arroz logur

Wok vexetal con fideos
Tosta de pan con xamón serrano

Xoves 8

Lentellas con verduras e arroz
Tortilla paisana (cebola e pemento) con ensalada (leituga, tomate e cebola)
Froita do tempo

Ensalada de pasta
Pavo salteado con verduras
Froita enteira

Venres 9

Sopa de fideos
Cocido (pito, carne, chourizo, pataca, verdura e garavanzos)
Froita do tempo

Coliflor salteada
Libritos de lomo con tomate aliñado
Leiteiro

Luns 12

Brócoli con ajada
Arroz con tenreira e verduras
Froita do tempo

Acelgas con patacas
Lombo a la parrilla con champiñones
Leiteiro

Martes 13

Potaxe de garavanzos e verduras (caldo de pito)
Tortilla de gambas e champiñóns con ensalada (tomate, cebola e olivas)
Froita do tempo

Ensalada verde
Bacalao ao forno con berenjena cebozada
Leiteiro

Mércores 14

Minestra de verduras con ovo cocido
Salmón ao forno con arroz e verduras salteadas
logur

Sopa de verduras
Albóndegas ao xardineiro
Froita enteira

Xoves 15

Espaguetis con salsa de tomate
Pavo ao forno con ensalada (leituga, mazá e millo)
Froita do tempo

Crema de verduras
Empanada de atún
Leiteiro

Venres 16

Xudías verdes con xamón Bacallau guisado con patacas e chicharos
Froita do tempo

Ensalada con frutos secos
Panini de beicon e queixo
Leiteiro

Luns 19

Puré de cabaza e cabaciña
Lasaña de carne á boloñesa
Froita do tempo

Crema de verduras
Empanada de atún
Leiteiro

Martes 20

Salpicón
Tortilla de espinacas e champiñóns
Froita do tempo

Panaché de verduras
Peixe cocido con cebola e tomate
Leiteiro

Mércores 21

Ensalada (tomate, leituga, cebola, queixo fresco e olivas)
Pito ao forno con arroz e verduras
logur

Ensalada verde
Luras a la romana con patacas
Froita enteira

Xoves 22

Pisto de verduras
Pescada con patacas e tomate ao forno
Froita do tempo

Acelgas salteadas con pasas
Tortilla francesa con verduras
Leiteiro

Venres 23

**DÍA DO LIBRO:
Menú festivo**

Luns 26

Crema fría de allos porros e patacas
Coello asado con tallarines ao allo
Froita do tempo

Crema de cabaza
Lomo á prancha con champiñóns
Leiteiro

Martes 27

Brócoli ao allo
Tenreira asada con arroz e verduras
Froita do tempo

Sopa de verduras
Sepia a la prancha con tomate y queixo fresco
Leiteiro

Mércores 28

Ensalada de pasta de cores romana con ensalada e cebola
logur

Crema de calabaciña
Tosta de pan con xamón serrano
Froita enteira

Xoves 29

Ovos recheos de bonito Ensalada de fabas con tomate e queixo fresco
Froita do tempo

Menestra de verduras
Libritos de lomo con patacas
Leiteiro

Venres 30

Ensalada rusa
Pito á prancha con ensalada
Froita do tempo

Arroz con tomate
Atún encebolado
Leiteiro

