



CEIP BALTAR MENÚS ABRIL 2023

LUNS 03	MARTES 04	MERCORES 05	XOVES 06	VENRES 07
SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
LUNS 10	MARTES 11	MERCORES 12	XOVES 13	VENRES 14
SEMANA SANTA	Ensalada (tomate, leituga, cebola, queixo fresco e olivas) Polo ao forno c/arroz e verduras Froita fresca	Salpicón (salmón, mexillóns e patacas) Tortilla de espinacas e champiñóns Iogur natural	crema de cabaza e cabaciña Lasaña de carne (tenreira-porco) á boloñesa Froita fresca	Pisto de verduras Pescada c/ patacas e tomate ao forno Froita fresca
LUNS 17	MARTES 18	MERCORES 19	XOVES 20	VENRES 21
Ensaladilla rusa Peixe á prancha c/ ensalada (leituga e tomate) Froita fresca	Brócoli ao allo Tenreira estufada con arroz e verduras Froita fresca	Ensalada de pasta Pescada á romana con ensalada (remolacha, millo, cenorias e cebola) Froita fresca	Ovos revoltos con bonito Ensalada de fabas con tomate e queixo fresco Froita fresca	Crema de porros e patacas Coello estufado con tallaríns ao allo Iogur natural
LUNS 24	MARTES 25	MERCORES 26	XOVES 27	VENRES 28
Ensalada de tomate e mexillóns Fideuá de polo con verduras Froita fresca	Crema de verduras Peixe ao forno con arroz, chícharos e cenorias Froita fresca	Melón con xamón Lentellas estufadas con patacas e verduras Iogur natural	Xudías verdes con salsa de tomate Palometa e patacas ao forno con ensalada (Tomate, leituga e cebola) Froita fresca	Empanada de polo con ensalada (Leituga, maza e pasas) Ovos cocidos con arroz, chícharos e salsa de tomate Froita fresca

En cumprimento do establecido no Regulamento (UE) n° 1169/2011, existe información sobre alérxenos a disposición dos usuarios.
PEIXES SEGÚN DO MERCADO: Pescada, Atún, Agrafin, Abadexo, Salmón e Bacallau

Asdo.

- Cristina Conde Rodríguez << Licenciada en Farmacia, Técnico Superior en Dietética y Nutrición >>
- Cristina Velo Cid << Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética (Universidad de Navarra)>>