

MENÚ ABRIL HIPO 2025

LUNS	MARTES	MERCORES	XOVES	VENRES
	1 de Abril	2 de Abril	3 de Abril	4 de Abril
	SOPA DE PASTA 1/3 PESCADA O FORNO C/CACHELOS 1/4 IOGUR DESNATADO 7	ENSALADA DE PASTA (sin maionesa) 1/3/4 POLO ASADO C/ENSALADA FROITA	FABADA VEXETAL BACALAO O FORNO C/ARROZ 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE CENORIAS TORTILLA FRANCESA C/ENSALADA 3 FROITA
7 de Abril	8 de Abril	9 de Abril	10 de Abril	11 de Abril
CREMA DE CABACIN ESPAGUTTIS BOLOÑESA ½ RAC 1/3 FROITA	LENTELLAS VEXETAIS SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CALDO GALEGO PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS ½ RAC 1/3 FROITA	CREMA DE CABAZA PESCADA O FORNO C/GUARNICION 1/4 IOGUR DESNATADO 7	POTAXE DE GARAVANZOS VEXETAL ARROZ A CUBANA 3 FROITA
14 de Abril	15 de Abril	16 de Abril	17 de Abril	18 de Abril
SEMANA SANTA				
21 de Abril	22 de Abril	23 de Abril	24 de Abril	25 de Abril
NON LECTIVO	CREMA DE VERDURIÑAS FILETE DE POLO C/SALSA DE CHAMPIÑONS E ARROZ IOGUR DESNATADO 7	LENTELLAS VEXETAIS FIDEUA DE RAPE E MEXILONS ½ RAC 1/2/3/4/14 FROITA	SOPA DE PASTA 1/3 XARRETE C/REPOLO PATACA E OVO COCIDO 3 IOGUR DESNATADO 7	ARROZ TRES DELICIAS ½ RAC 1/3/7 PEIXE FRESCO C/ENSALADA VARIADA 1/4 FROITA
28 de Abril	29 de Abril	30 de Abril		
CREMA DE VERDURIÑAS HAMBURGUESA C/ARROZ E VERDURIÑAS FROITA	FABADA VEXETAL BACALAO O FORNO C/MENESTRA 1/4 IOGUR DESNATADO 7	CREMA DE CABACIN RAGOUT DE PORCO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS ½ RAC 1/3 FROITA		

ALÉRXENOS

1 GLUTE 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