



fundación
VEDRUNA
EDUCACIÓN
San José-A Guarda

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidus
DNI.: 76.895.939-Q

ABRIL 2025



DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Sopa de fideos 1; 3-6-10	Tortilla de pataca c/ salsa de tomate 3-6	logur 7
2	Macarróns c/ tomate 1; 3-6-10	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	Froita
3	Crema de cenoria 14	Guiso de polo á xardineira	Froita
4	Lentellas guisadas 1	Fideuá de rape e mexillón 1-2-4-12; 3-6-10	logur 7
7	Crema campeira 14	Guiso de porco con codiños 1; 3-6-10	Froita
8	Ensalada completa 3-4	Pizza de atún 1-4-7	logur 7
9	Xudías c/ xamón 6	Xamonciños de polo ao forno c/ arroz	Froita
10	Lentellas c/ cabaza 1	Pescada à galega c/ brócoli e pataca 4	logur 7
11	Sopa de verduras 1; 3-6-10	Albóndegas c/ arroz 6	Rosca de Pascua 1-3-7
14 -18	SEMANA SANTA		
21	NON LECTIVO		
22	Potaxe de lentellas 1	Empanada de carne 1-7; 2-4-12	Froita
23	Sopa de verduras 1; 3-6-10	Guiso de bacallau 4	Froita
24	Crema de cabaciña 14	Polo ao allo c/ arroz	Natillas de vainilla 7
25	Espirais c/ tomate 1; 3-6-10	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
28	Crema multiverduras 14	Lasaña de carne 1-3-6-7; 2-4-12	logur 7
29	Arroz tres delicias 3-6	Pescada à romana c/ ensalada de leituga e cenoria 1-3-4	Froita
30	Sopa de fideos 1; 3-6-10	Tortilla de cabaciña c/ ensalada de tomate 3	Froita



IMPORTANTE: La presencia/ ausencia de alérgenos en los platos puede variar debido a cambios en la receta provisional (cocina central) y/o a alteraciones en nuestros productos y proveedores habituales. Para más seguridad, consulten la trazabilidad del menú entregado cada día.



Leyenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 almendras; 14 sulfitos