



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL DE 2023 – XUNTA, SIN FRUCTOSA

DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
DÍA 10 SEMANA SANTA	DÍA 11 ENSALADA DE OVO, PATACA E ATÚN Polo o forno con ensalada IOGUR NATURAL	DÍA 12 Sopa de fideos Guiso de carne con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 13 Ensalada de pastas CON XAMÓN E QUEIXO Filete de pescada O FORNO con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 14 Crema de BRECOL Tortilla con champiñóns IOGUR NATURAL
DÍA 17 Ensalada mixta (leituga, cebola, ATÚN E QUEIXO) Macarróns CON CARNE IOGUR NATURAL	DÍA 18 Crema de ACELGAS E ESPINACAS Filete de pescada A ROMANA con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 19 Sopa de estreliñas Brócoli con pataca, ovo e chourizo IOGUR NATURAL	DÍA 20 Arroz CON OVO LOMO CON PATACAS IOGUR NATURAL	DÍA 21 Ensalada mixta (leituga, cebola, XAMÓN e olivas) Albóndegas con arroz IOGUR NATURAL
DÍA 24 Ensalada de pasta FILETE CON PATACAS IOGUR NATURAL	DÍA 25 CHAMPIÑONS con xamón Macarróns con atún IOGUR NATURAL	DÍA 26 COLIFLOR A GALEGA Lombo o forno con arroz branco IOGUR NATURAL	DÍA 27 Crema de brócoli GUIISO DE POLO CON PATACAS IOGUR NATURAL	DÍA 28 Sopa marabilla Filete de pescada O FORNO con patacas IOGUR NATURAL

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514