



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL DE 2023 – XUNTA, SEN LEGUMINOSAS

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 PATACA, OVO E ATÚN Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 12 Sopa de fideos Guiso de carne con patacas logur	DÍA 13 Ensalada de pastas de cores Filete de pescada a vizcaina con patacas Froita	DÍA 14 Crema de cabaciña Tortilla con champiñóns Froita
DÍA 17 Ensalada mixta (leituga, cebola, tomate, millo e cenoria) Macarróns boloñesa Froita	DÍA 18 Crema de BRECOL Filete de pescada en salsa de tomate con patacas logur	DÍA 19 Sopa de estreliñas Brócoli con pataca, ovo e chourizo Froita	DÍA 20 Arroz tres delicias SEN CHICHAROS Patacas a riojana Froita	DÍA 21 Ensalada mixta (leituga, cebola, tomate, millo e olivas) Albóndegas con tomate e arroz Froita
DÍA 24 Ensalada de pasta FILETE CON PATACAS logur	DÍA 25 CHAMPIÑONS con xamón Macarróns con atún Froita	DÍA 26 COLIFLOR A GALEGA Lombo o forno con arroz branco Froita	DÍA 27 Crema de brócoli GUIISO DE POLO CON PATACAS Froita	DÍA 28 Sopa marabilla Filete de pescada O FORNO con patacas Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514