



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL DE 2023 – XUNTA

DÍA 3 SEMANA SANTA	DÍA 4 SEMANA SANTA	DÍA 5 SEMANA SANTA	DÍA 6 SEMANA SANTA	DÍA 7 SEMANA SANTA
DÍA 10 SEMANA SANTA	DÍA 11 Ensaladilla rusa Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 12 Sopa de fideos Guiso de carne con patacas, chícharos e cenoria 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
	Xudías a galega con ovo cocido + lácteo	Repolo con filete de pescada a romana + froita	Pincho de porco e polo con ensalada + froita	Salmón a prancha con espárragos + froita
DÍA 17 Ensalada mixta (leituga, cebola, tomate, millo e cenoria) Macarróns boloñesa Froita	DÍA 18 Crema de xudías 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 Patacas a riojana Froita	DÍA 21 Ensalada mixta (leituga, cebola, tomate, millo e olivas) Albóndegas con tomate e arroz Froita
Revolto de champiñóns e xamón + lácteo	Melón con xamón + lácteo	Peituga de polo a prancha con pataca cocida + froita	Pisto de verduras con ovo a prancha + froita	Lubina a espalda con ensalada + froita
DÍA 24 Ensalada de pasta Lentellas con carne e verduras logur	DÍA 25 Chícharos con xamón Macarróns con atún Froita	DÍA 26 Xudías con salsa de tomate Lombo o forno con arroz branco Froita	DÍA 27 Crema de brócoli Canelóns con bechamel Froita	DÍA 28 Sopa marabilla Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita
Crema de cabaciña con queixo + froita	Milfollas de berenxena e xamón + iogur	Tortilla de cabaciña + froita	Hamburguesa de salmón con espárragos + froita	Croca a prancha con ensalada + iogur

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLFONOS: 610432514