



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE FEBREIRO DE 2023 – SEN LEGUMES

		<b>DÍA 1</b> Sopa marabilla (glute, apio) Filete de pescada en salsa de cazola con patacas (peixe) logur (lácteo)	<b>DÍA 2</b> Brócoli con xamón Lombo de porco con arroz Froita	<b>DÍA 3</b> Crema de cabaza (apio) Espaguetes boloñesa (glute) Froita
<b>DÍA 6</b> Ensalada mixta con millo, cenoria, tomate e cebola Raxo con patacas Froita	<b>DÍA 7</b> Crema de cabaciña e cenoria (apio) Arroz mariñeiro (moluscos, crustáceos, peixe) Froita	<b>DÍA 8</b> Sopa de fideos (glute) Coliflor con chourizo, ovo e pataca (ovo) Froita	<b>DÍA 9</b> Crema de coliflor e xudías (apio) Filete de pescada a vizcaina con patacas (peixe) logur (lácteo)	<b>DÍA 10</b> Arroz tres delicias (sen chícharos) Polo con patacas Froita
<b>DÍA 13</b> Sopa de lágrimas e tropezóns de polo (glute, apio) Xudías con pataca, ovo e xamón (ovo) Froita	<b>DÍA 14</b> Macarróns con tomate (glute) Revolto de champiñóns logur (lácteo)	<b>DÍA 15</b> Crema de cabaciña, cabaza e cenoria (apio) Polo o forno con ensalada Froita	<b>DÍA 16</b> Crema de verduras (apio) Albóndegas con salsa de tomate e arroz branco (soia, apio, sulfitos sódico) Froita	<b>DÍA 17</b> Sopa de estreliñas (glute, apio) Tortilla de pataca con champiñóns (ovo) Froita
<b>DÍA 20</b>  ENTROIDO	<b>DÍA 21</b>  ENTROIDO	<b>DÍA 22</b>  ENTROIDO	<b>DÍA 23</b> Coliflor a galega con xamón Macarróns con atún (glute, peixe) Froita	<b>DÍA 24</b> Crema de cabaza y cabaciña (apio) Filete de pescada en salsa verde con patacas (peixe, apio) Froita
<b>DÍA 27</b> Crema de cenoria (apio) Polo con arroz logur (lácteo)	<b>DÍA 28</b> Caldo de repolo (sen fabas) Tortilla de pataca con ensalada (ovo) Froita			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514