



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2023 – SEN PEIXE

		DÍA 1 Sopa marabilla (glute, apio) Raxo con patacas logur (lácteo)	DÍA 2 Chícharos con xamón Lombo de porco con arroz Froita	DÍA 3 Crema de cabaza (apio) Espaguetes boloñesa (glute) Froita
DÍA 6 Ensalada mixta con millo, cenoria, tomate e cebola Potaxe de garavanzos e carne Froita	DÍA 7 Crema de cabaciña e cenoria (apio) Arroz con ovos fritos Froita	DÍA 8 Sopa de fideos (glute) Coliflor con chourizo, ovo e pataca (ovo) Froita	DÍA 9 Crema de coliflor e xudías (apio) Polo con patacas logur (lácteo)	DÍA 10 Arroz tres delicias (ovo) Lentellas con verduras e carne Froita
DÍA 13 Sopa de lágrimas e tropezóns de polo (glute, apio) Xudías con pataca, ovo e xamón (ovo) Froita	DÍA 14 Macarróns con tomate (glute) Potaxe de fabas con verduras e chourizo logur (lácteo)	DÍA 15 Crema de cabaciña, cabaza e cenoria (apio) Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 16 Crema de verduras (apio) Albóndegas con salsa de tomate e arroz branco (soia, apio, sulfitos sódico) Froita	DÍA 17 Sopa de estreliñas (glute, apio) Tortilla de pataca con champiñóns (ovo) Froita
DIA 20 ENTROIDO	DIA 21 ENTROIDO	DÍA 22 ENTROIDO	DÍA 23 Minestra de verduras Macarróns con carne Froita	DÍA 24 Crema de cabaza y cabaciña (apio) Lombo prancha con patacas Froita
DÍA 27 Crema de cenoria (apio) Polo con arroz logur (lácteo)	DÍA 28 Caldo de repolo Tortilla de pataca con ensalada (ovo) Froita			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514