



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL 2021 – HIPOCALORICO

	DÍA 6 ENSALADA MIXTA Lentellas con verduras e carne Froita	DÍA 7 Crema de cenoria e porro Salmón con VERDURA Froita	DÍA 8 Sopa XULIANA Filete de pescada en salsa de cazola con patacas cocidas Froita	DÍA 9 Ensalada rusa PEITUGA DE POLO CON VERDURA logur 0%
DÍA 12 Ensalada de leituga, tomate, cebola, olivas e queixo Potaxe de garavanzos con verduras e carne Froita	DÍA 13 Chícharos con xamón SALMÓN A PRANCHA CON VERDURA logur 0%	DÍA 14 MINESTRA DE VERDURAS Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 15 Crema de verduras GUIISO DE CARNE CON PATACAS Froita	DÍA 16 Xudías verdes CON ACEITE DE OLIVA Filete de pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita
DÍA 19 Crema de brócoli Lombo asado con arroz branco logur 0%	DÍA 20 Sopa de pasta PESCADA A PRANCHA CON VERDURAS Froita	DÍA 21 Crema de chícharos Tortilla FRANCESA con ensalada Froita	DÍA 22 ENSALADA MIXTA Lentellas con verduras e carne Froita	DÍA 23 Ensalada de leituga, tomate, millo doce, cenoria e cebola Bacallau o forno con pementos, cebola e patacas cocidas Froita
DÍA 26 Caldo de repolo Polo o limón con ensalada Froita	DÍA 27 Ensalada de leituga con ovo e bonito RAXO CON VERDURA Froita	DÍA 28 Sopa de fideos Filete de pescada A PRANCHA CON VERDURA Froita	DÍA 29 Crema de cabaza e cabaciña LOMO PRANCHA CON ARROZ Froita	DÍA 30 Ensalada de TOMATE, CEBOLA E ATÚN Potaxe de fabas con carne logur 0%

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514