



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL 2021 – SEN FRUCTOSA

	DÍA 6 Arroz CON ATÚN, QUEIXO E XAMÓN FILETE DE POLO CON PATACAS IOGUR NATURAL	DÍA 7 Crema de BRÓCOLI Salmón con arroz IOGUR NATURAL	DÍA 8 Sopa con fideos Filete de pescada A PRANCHA con patacas cocidas IOGUR NATURAL	DÍA 9 Ensalada DE PATACA, OVO E ATÚN Macarróns con polo IOGUR NATURAL
DÍA 12 Ensalada de leituga, olivas e queixo RAXO CON PATACAS IOGUR NATURAL	DÍA 13 BRÓCOLI con xamón Espaguete o allo con salmón IOGUR NATURAL	DÍA 14 Espaguete con CHAMPIÑONS Polo o forno con ensalada IOGUR NATURAL	DÍA 15 Crema de ACELGAS E ESPINACAS GUIISO DE CARNE IOGUR NATURAL	DÍA 16 COLIFLOR con CHOURIZO Filete de pescada A PRANCHA con patacas cocidas IOGUR NATURAL
DÍA 19 Crema de brócoli Lombo asado con arroz branco IOGUR NATURAL	DÍA 20 Sopa de pasta Guiso de luras con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 21 Crema de ESPINACAS Tortilla de pataca con ensalada IOGUR NATURAL	DÍA 22 Ensalada DE PATACA, OVO E ATÚN FILETE DE PORCO A PRANCHA CON ARROZ IOGUR NATURAL	DÍA 23 Ensalada de leituga, QUEIXO E ATÚN Bacallau A PRANCHA con patacas cocidas IOGUR NATURAL
DÍA 26 Caldo de repolo Polo o limón con ensalada IOGUR NATURAL	DÍA 27 Ensalada de leituga con ovo e bonito Macarróns CON CARNE IOGUR NATURAL	DÍA 28 Sopa de fideos Filete de pescada A PRANCHA con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 29 Crema de BRÓCOLI E ACELGAS Albóndegas con arroz IOGUR NATURAL	DÍA 30 Ensalada de pasta de cores GUIISO DE ARROZ CON CARNE IOGUR NATURAL

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514