



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL 2021 – SEN LEGUMES

	DÍA 6 Arroz tres delicias (SEN CHÍCHAROS) FILETE DE POLO CON PATACAS Froita	DÍA 7 Crema de cenoria e porro Salmón con arroz e verduras Froita	DÍA 8 Sopa xuliana con fideos Filete de pescada en salsa de cazola con patacas cocidas Froita	DÍA 9 Ensalada DE PATACA, OVO E ATÚN Macarróns con polo logur
DÍA 12 Ensalada de leituga, tomate, cebola, olivas e queixo RAXO CON PATACAS Froita	DÍA 13 Brócoli con xamón Espaguete o allo con salmón logur	DÍA 14 Espaguete con salsa de tomate Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 15 Crema de verduras GUIZO DE CARNE Froita	DÍA 16 COLIFLOR con CHOURIZO Filete de pescada A PRANCHA con patacas cocidas Froita
DÍA 19 Crema de brócoli Lombo asado con arroz branco logur	DÍA 20 Sopa de pasta Guiso de luras con patacas Froita	DÍA 21 Crema de ACELGA E ESPINACA Tortilla de pataca con ensalada Froita	DÍA 22 Ensalada DE PATACA, OVO E ATÚN FILETE DE PORCO A PRANCHA CON ARROZ 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 (SEN FABAS) Polo o limón con ensalada Froita	DÍA 27 Ensalada de leituga con ovo e bonito Macarróns a boloñesa Froita	DÍA 28 Sopa de fideos Filete de pescada en salsa primavera con patacas Froita	DÍA 29 Crema de cabaza e cabaciña Albóndegas con tomate e arroz Froita	DÍA 30 Ensalada de pasta de cores GUIZO DE ARROZ CON CARNE logur

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514