



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL 2021 – SEN OVO

	DÍA 6 Arroz tres delicias (SEN OVO) Lentellas con verduras e carne 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 rusa (SEN OVO) Macarróns con polo logur
DÍA 12 Ensalada de leituga, tomate, cebola, olivas e queixo Potaxe de garavanzos con verduras e carne Froita	DÍA 13 Chícharos con xamón Espaguetes o allo con salmón logur	DÍA 14 Espaguetes con salsa de tomate Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 15 Crema de verduras GUIISO DE CARNE Froita	DÍA 16 Xudías verdes con salsa de tomate Filete de pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita
DÍA 19 Crema de brócoli Lombo de porco o forno con arroz logur	DÍA 20 Sopa de pasta Guiso de luras con patacas Froita	DÍA 21 Crema de chícharos LOMBO CON PATACAS Froita	DÍA 22 Ensalada rusa (SEN OVO) 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 XAMÓN e bonito Macarróns a boloñesa Froita	DÍA 28 Sopa de fideos Filete de pescada en salsa de primavera con patacas Froita	DÍA 29 Crema de cabaza e cabaciña Albóndegas con salsa de tomate e arroz branco Froita	DÍA 30 Ensalada de pasta de cores Potaxe de fabas con carne logur

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514