



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL 2021 – SEN PEIXE

	DÍA 6 Arroz tres delicias Lentellas con verduras e carne Froita	DÍA 7 Crema de cenoria e porro FILETE DE POLO con arroz e verduras Froita	DÍA 8 Sopa xuliana con fideos FILETE DE PORCO con patacas cocidas Froita	DÍA 9 Ensalada rusa (SEN ATÚN) 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 CARNE 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 ZORZA con patacas cocidas Froita
DÍA 19 Crema de brócoli Lombo asado con arroz branco logur	DÍA 20 Sopa de pasta Guiso de POLO con patacas Froita	DÍA 21 Crema de chícharos Tortilla de pataca con ensalada Froita	DÍA 22 Ensalada rusa (SEN ATÚN) Lentellas con verduras e carne Froita	DÍA 23 Ensalada de leituga, tomate, millo doce, cenoria e cebola RAXO 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 QUEIXO Macarróns a boloñesa Froita	DÍA 28 Sopa de fideos Filete de PORCO con patacas Froita	DÍA 29 Crema de cabaza e cabaciña Albóndegas con tomate e arroz Froita	DÍA 30 Ensalada de pasta de cores Potaxe de fabas con carne logur

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514