



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL DE 2022 – SEN FRUCTOSA

				DÍA 1 Crema de ACELGAS Y ESPINACAS Filete de pescada A PRANCHA CON PATACAS IOGUR NATURAL
DÍA 4 Crema de brócoli (<u>apio</u>) Tortilla con champiñóns e xamón (<u>ovo</u>) IOGUR NATURAL	DÍA 5 CHAMPIÑONS O ALLO Filete de pescada A PRANCHA con patacas (<u>peixe</u>) IOGUR NATURAL	DÍA 6 Sopa de lágrimas (<u>apio, glute</u>) ARROZ CON CARNE IOGUR NATURAL	DÍA 7 Ensalada DE PATACA, ATÚN E OVO LOMO CON ARROZ IOGUR NATURAL	DÍA 8 Crema de COLIFLOR Macarróns con salmón o allo (<u>peixe, glute</u>) IOGUR NATURAL
DÍA 11 Festivo Semana Santa	DÍA 12 Festivo Semana Santa	DÍA 13 Festivo Semana Santa	DÍA 14 Festivo Semana Santa	DÍA 15 Festivo Semana Santa
DÍA 18 Festivo Semana Santa	DÍA 19 Ensalada DE PATACA, OVO E ATÚN POLO CON ARROZ IOGUR NATURAL	DÍA 20 Sopa marabilla (<u>glute, apio</u>) Verzas con patacas, ovo cocido IOGUR NATURAL	DÍA 21 Crema de BRÓCOLI GUIISO DE POLO CON PATACAS IOGUR NATURAL	DÍA 22 CHAMPIÑONS con xamón Filete de pescada con patacas (<u>peixe</u>) IOGUR NATURAL
DÍA 25 Crema de ESPINACAS E QUEIXO Macarróns con polo (<u>glute</u>) IOGUR NATURAL	DÍA 26 Crema de ACELGAS E PATACA (<u>apio</u>) Filete de pescada con patacas (<u>peixe</u>) IOGUR NATURAL	DÍA 27 Sopa de fideos (<u>glute, apio</u>) Lombo de porco o forno con arroz (<u>sulfitos</u>) IOGUR NATURAL	DÍA 28 Crema de BRÓCOLI Espaguetes con ATÚN IOGUR NATURAL	DÍA 29 Ensalada de pasta (<u>glute</u>) TORTILLA FRANCESA DE XAMÓN IOGUR NATURAL

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514