



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE ABRIL DE 2022 – SEN OVO

				<b>DÍA 1</b> Crema de cabaciña ( <u>apio</u> ) Filete de pescada con salsa primavera e patacas ( <u>peixe</u> ) Froita
<b>DÍA 4</b> Crema de brócoli ( <u>apio</u> ) LOMO CON CHAMPIÑONS logur ( <u>leite</u> )	<b>DÍA 5</b> Caldo galego Filete de pescada en salsa verde con patacas ( <u>peixe</u> ) Froita	<b>DÍA 6</b> Sopa de lágrimas ( <u>apio, glute</u> ) Paella de carne Froita	<b>DÍA 7</b> Ensalada rusa SEN OVO Potaxe de garavanzos con carne Froita	<b>DÍA 8</b> Crema de coliflor e cenoria ( <u>apio</u> ) Macarróns con salmón o allo ( <u>peixe, glute</u> ) Froita
<b>DÍA 11</b>  Festivo Semana Santa	<b>DÍA 12</b>  Festivo Semana Santa	<b>DÍA 13</b>  Festivo Semana Santa	<b>DÍA 14</b>  Festivo Semana Santa	<b>DÍA 15</b>  Festivo Semana Santa
<b>DÍA 18</b>  Festivo Semana Santa	<b>DÍA 19</b> Ensalada rusa SEN OVO Lentellas con verduriñas e carne Froita	<b>DÍA 20</b> Sopa marabilla ( <u>glute, apio</u> ) Verzas con patacas e chourizo logur ( <u>leite</u> )	<b>DÍA 21</b> Crema de verduras ( <u>apio</u> ) GUIISO DE POLO CON PATACAS Froita	<b>DÍA 22</b> Xudías verdes con xamón Filete de pescada a galega con patacas ( <u>peixe</u> ) Froita
<b>DÍA 25</b> Crema de cabaciña ( <u>apio</u> ) Macarróns con polo ( <u>glute</u> ) Froita	<b>DÍA 26</b> Crema de cenoria ( <u>apio</u> ) Filete de pescada a vizcaina con patacas ( <u>peixe</u> ) Froita	<b>DÍA 27</b> Sopa de fideos ( <u>glute, apio</u> ) Lombo de porco o forno con arroz ( <u>sulfitos</u> ) Froita	<b>DÍA 28</b> Crema de cabaza e cabaciña ( <u>apio</u> ) Espaguetes con atún ( <u>glute, peixe</u> ) logur ( <u>leite</u> )	<b>DÍA 29</b> Ensalada de pasta ( <u>glute</u> ) Fabas con verduriñas e carne Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514