



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE MARZO 2020 – HIPERCOLESTEROL

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| DÍA 2 Crema de brócoli Polo o forno con patacas e pementos Froita | DÍA 3 Minestra CON ACEITE DE OLIVA Salmón con arroz e verduras logur BIFIDUS | DÍA 4 Crema de verduras Arroz con tenreira e verduras Froita | DÍA 5 Crema de cabaciña e cabaza Pescada A PRANCHA con patacas Froita | DÍA 6 Sopa de pasta GRELOS CON PATACAS E POLO A PRANCHA logur BIFIDUS |
| DÍA 9 Potaxe de garavanzos con verduras e pasta LOMO A PRANCHA con champiñóns Froita | DÍA 10 Chícharos con ACEITE DE OLIVA GUIISO DE CARNE CON PATACAS Froita | DÍA 11 Coliflor en allada Pescada A PRANCHA con patacas cocidas Froita | DÍA 12 Crema de verduras Coello ao forno con arroz e verduras logur BIFIDUS | DÍA 13 Sopa de estrelas Verdura con patacas e POLO Froita |
| DÍA 16 Caldo de repolo Lombo de porco o forno con arroz Froita | DÍA 17 Ensalada de pasta de cores Pescada con ensalada de leituga, tomate e cebola Froita | DÍA 18 Lentellas con verduras PEITUGA DE POLO CON ENSALADA logur BIFIDUS | DÍA 19 FESTIVO | DÍA 20 Ensalada mixta completa Espaguetes CON CARNE Froita |
| DÍA 23 Crema de cenoria Espaguetes o allo con salmón logur BIFIDUS | DÍA 24 Tomate natural con atún Guiso de luras con arroz Froita | DÍA 25 RUSTRIDO DE ESPINACAS Guiso de polo con patacas Froita | DÍA 26 Sopa de fideos Cocido (polo, carne, pataca, verdura e garavanzos Froita | DÍA 27 Espaguetes con ACEITE DE OLIVA Pavo o forno con ensalada Froita |
| DÍA 30 Xudías verdes con ACEITE DE OLIVA Bacallau guisado con patacas e chícharos Froita | DÍA 31 Sopa juliana con fideos Macarróns con polo logur BIFIDUS | | | |

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514