



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE MARZO 2020, HIPOCALORICO

DÍA 2 Crema de brócoli Polo o forno con VERDURAS Froita	DÍA 3 Minestra con ovo cocido Salmón con arroz e verduras logur 0%	DÍA 4 Crema de verduras Arroz con tenreira e verduras Froita	DÍA 5 Crema de cabaciña e cabaza Pescada A PRANCHA CON TOMATE A PRANCHA Froita	DÍA 6 Sopa de pasta Grellos, ovo cocido e patacas logur 0%
DÍA 9 Potaxe de garavanzos con verduras Tortilla FRANCESA DE champiñóns Froita	DÍA 10 ENSALADA MIXTA GUIISO DE CARNE CON PATACAS Froita	DÍA 11 Coliflor en allada Pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita	DÍA 12 Crema de verduras Coello ao forno con arroz e verduras logur 0%	DÍA 13 CREMA DE VERDURAS Verdura con patacas e ovo Froita
DÍA 16 Caldo de repolo Lombo de porco o forno con BRECOL Froita	DÍA 17 XUDIAS A GALEGA Pescada con ensalada de leituga, tomate e cebola Froita	DÍA 18 Lentellas con verduras Tortilla FRANCESA con ensalada logur 0%	DÍA 19 FESTIVO	DÍA 20 Ensalada mixta completa LOMBO A PRANCHA CON VERDURAS Froita
DÍA 23 Crema de cenoria Espaguetes o allo con salmón logur 0%	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 MINESTRA DE VERDURAS Pavo o forno con ensalada Froita
DÍA 30 Xudías verdes con xamón Bacallau guisado con patacas e chícharos Froita	DÍA 31 Sopa juliana Macarróns con polo E VERDURAS logur 0%			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514