



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE MARZO 2020 – SEN FRUCTOSA

<b>DÍA 2</b> Crema de brócoli Polo o forno con patacas e pementos IOGUR NATURAL	<b>DÍA 3</b> BRECOL con ovo cocido Salmón con arroz IOGUR NATURAL	<b>DÍA 4</b> Crema de ACELGAS E ESPINACAS Arroz con tenreira IOGUR NATURAL	<b>DÍA 5</b> SALTEADO DE CHAMPIÑONS CON XAMÓN Pescada A PRANCHA con patacas IOGUR NATURAL	<b>DÍA 6</b> Sopa de pasta Grelas con ovo cocido, patacas IOGUR NATURAL
<b>DÍA 9</b> SOPA DE PASTA Tortilla española con champiñóns IOGUR NATURAL	<b>DÍA 10</b> SALTEADO DE CHAMPIÑONS con xamón GUIZO DE CARNE CON PATACAS IOGUR NATURAL	<b>DÍA 11</b> Coliflor en allada Pescada A PRANCHA con patacas cocidas IOGUR NATURAL	<b>DÍA 12</b> Crema de Brócoli Coello ao forno con arroz IOGUR NATURAL	<b>DÍA 13</b> Sopa de estrelas REPOLO con patacas e ovo IOGUR NATURAL
<b>DÍA 16</b> Caldo de repolo Lombo de porco o forno con arroz IOGUR NATURAL	<b>DÍA 17</b> Ensalada de pasta de cores Pescada con ensalada de leituga e cebola IOGUR NATURAL	<b>DÍA 18</b> SOPA DE PASTA Tortilla de pataca con ensalada IOGUR NATURAL	<b>DÍA 19</b> FESTIVO	<b>DÍA 20</b> Ensalada DE LEITUGA CON XAMÓN E QUEIXO Espaguetes CON CARNE IOGUR NATURAL
<b>DÍA 23</b> ACELGAS SALTEADAS Espaguetes o allo con salmón IOGUR NATURAL	<b>DÍA 24</b> LEITUGA CON CEBOLA E atún Guiso de luras con arroz IOGUR NATURAL	<b>DÍA 25</b> Espinacas con bechamel gratinada Guiso de polo con patacas IOGUR NATURAL	<b>DÍA 26</b> Sopa de fideos Cocido (polo, carne, pataca, verdura) IOGUR NATURAL	<b>DÍA 27</b> Espaguetes CON ACEITE DE OLIVA E ALLO Pavo o forno con ensalada IOGUR NATURAL
<b>DÍA 30</b> Brócoli con xamón Bacallau guisado con patacas IOGUR NATURAL	<b>DÍA 31</b> Sopa DE fideos Macarróns con polo IOGUR NATURAL			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514