



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE MARZO 2020 – SEN LACTOSA_PLV

DÍA 2 Crema de brócoli Polo o forno con patacas e pementos Froita	DÍA 3 Minestra con ovo cocido Salmón con arroz e verduras logur SEN LACTOSA/SOIA	DÍA 4 Crema de verduras Arroz con tenreira e verduras Froita	DÍA 5 Crema de cabaciña e cabaza Pescada en salsa primavera con patacas Froita	DÍA 6 Sopa de pasta Grellos, ovo cocido, patacas e chourizo logur SEN LACTOSA/SOIA
DÍA 9 Potaxe de garavanzos con verduras e pasta Tortilla española con champiñóns Froita	DÍA 10 Chícharos con xamón 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 SEN LACTOSA/SOIA	DÍA 13 Sopa de estrelas Verdura con patacas e ovo 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 Tortilla de pataca con ensalada logur SEN LACTOSA/SOIA	DÍA 19 FESTIVO	DÍA 20 Ensalada mixta completa Espaguetes boloñesa Froita
DÍA 23 Crema de cenoria Espaguetes o allo con salmón logur SEN LACTOSA/SOIA	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, chourizo, pataca, verdura e garavanzos) Froita	DÍA 27 Espaguetes con salsa de tomate Pavo o forno con ensalada Froita
DÍA 30 Xudías verdes con xamón Bacallau guisado con patacas e chícharos Froita	DÍA 31 Sopa juliana con fideos Macarróns con polo logur SEN LACTOSA/SOIA			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514