



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE MARZO 2020 – SEN LEGUMES

DÍA 2 Crema de brócoli Polo o forno con patacas e pementos Froita	DÍA 3 BRECOL con ovo cocido Salmón con arroz logur	DÍA 4 Crema de verduras Arroz con tenreira 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
DÍA 9 CREMA DE CENORIA Tortilla española con champiñóns Froita	DÍA 10 SALTEADO DE CHAMPIÑONS E CENORIA con xamón 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 logur	DÍA 13 Sopa de estrelas REPOLO 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 SOPA DE PASTA Tortilla de pataca con ensalada logur	DÍA 19 FESTIVO	DÍA 20 Ensalada mixta completa Espaguetes boloñesa Froita
DÍA 23 Crema de cenoria Espaguetes o allo con salmón logur	DÍA 24 Tomate natural con atún Guiso de luras con arroz Froita	DÍA 25 Espinacas con bechamel gratinada Guiso de polo con patacas Froita	DÍA 26 Sopa de fideos Cocido (polo, carne, chourizo, pataca, verdura) Froita	DÍA 27 Espaguetes con salsa de tomate Pavo o forno con ensalada Froita
DÍA 30 BRECOL con xamón Bacallau guisado con patacas Froita	DÍA 31 Sopa juliana con fideos Macarróns con polo logur			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514