



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE MARZO 2020 – SEN OVO

| | | | | |
|--|--|---|---|--|
| DÍA 2 Crema de brócoli Polo o forno con patacas e pementos Froita | DÍA 3 Minestra con ALLADA Salmón con arroz e verduras logur | 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, patacas e chourizo logur |
| DÍA 9 Potaxe de garavanzos con verduras LOMBO A PRANCHA 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 | DÍA 13 Sopa de PASTA SEN OVO Verdura con patacas e POLO Froita |
| DÍA 16 Caldo de repolo Lombo de porco o forno con arroz Froita | DÍA 17 Ensalada de pasta SEN OVO Pescada con ensalada de leituga, tomate e cebola Froita | DÍA 18 Lentellas con verduras PEITUGA DE POLO con ensalada logur | DÍA 19 FESTIVO | DÍA 20 Ensalada mixta completa Espaguetes SEN OVO boloñesa Froita |
| DÍA 23 Crema de cenoria Espaguetes SEN OVO o allo con salmón logur | 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 SEN OVO Cocido (polo, carne, chourizo, pataca, verdura e garavanzos) Froita | DÍA 27 Espaguetes SEN OVO 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 SEN OVO Macarróns SEN OVO con polo logur | | | |

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514