



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE MARZO 2020 – SEN PEIXE

| | | | | |
|---|---|--|---|--|
| DÍA 2 Crema de brócoli Polo o forno con patacas e pementos Froita | DÍA 3 Minestra con ovo cocido LOMBO CON ARROZ logur | DÍA 4 Crema de verduras Arroz con tenreira e verduras Froita | DÍA 5 Crema de cabaciña e cabaza POLO CON PATACAS Froita | DÍA 6 Sopa de pasta Grellos, ovo cocido, patacas e chourizo logur |
| 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 MACARRONS CON CARNE Froita | DÍA 12 Crema de verduras Coello ao forno con arroz e verduras logur | 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 FILETE DE PORCO A PRANCHA CON leituga, tomate e cebola Froita | DÍA 18 Lentellas con verduras 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 CARNE logur | DÍA 24 Tomate natural con atún Guiso de POLO 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 e garavanzos) Froita | DÍA 27 Espaguetes con salsa de tomate Pavo o forno con ensalada Froita |
| DÍA 30 Xudías verdes con xamón TORTILLA FRANCESA con patacas e chícharos Froita | DÍA 31 Sopa juliana con fideos Macarróns con polo logur | | | |

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514