



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2020 – SEN PEIXE

DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
Potaxe de garavanzos, verduras e pasta Polo asado con ensalada logur	Sopa de lágrimas Coello con arroz e verduras Froita	Espaguetes con salsa de tomate LOMO CON PATACAS Froita	Crema de brócoli con pataca Guiso de POLO con patacas Froita	Xudías verdes con xamón Arroz con tenreira e verduras Froita
DÍA 10 Crema de cenoria e allo porro Tortilla de pataca con cama de verduras en salsa de tomate Froita	DÍA 11 Fabas con verduras e arroz Espaguite boloñesa Froita	DÍA 12 Crema de coliflor Espaguetes o allo con XAMÓN logur	DÍA 13 Sopa de polo e estrelifas Coliflor con patacas, ovo, CHOURIZO e allada Froita	DÍA 14 Caldo de repolo Guiso de polo con patacas e verdurifas Froita
DÍA 17 Ensalada de pasta de cores Repolo e grelos con ovo cocido, patacas e chourizo Froita	DÍA 18 Ensalada de tomate natural con millo, cebola e cenoria Canelóns con bechamel Froita	DÍA 19 Crema de cabaza e cabaciña Filete de porco con arroz e verduras salteadas Froita	DÍA 20 Minestra de verduras con ovo cocido Espaguetes boloñesa Froita	DÍA 21 Sopa de fideos Cocido galego (polo, carne de porco, chourizo, patacas, garavanzos e repolo) logur
DÍA 24 ENTROIDO	DÍA 25 ENTROIDO	DÍA 26 ENTROIDO	DÍA 27 Chícharos con xamón Tortilla de pataca salteada con champiñóns e xamón logur	DÍA 28 Lentellas con verduras e arroz Raxo con pementos e patacas Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2020 – HIPERCOLESTEROL

<p>DÍA 3 Potaxe de garavanzos, verduras e pasta Polo asado con ensalada logur BIFIDIUS</p>	<p>DÍA 4 Sopa de lágrimas Coello con arroz e verduras Froita</p>	<p>DÍA 5 Espaguetes SALTEADOS CON CHAMPIÑONS Pescada A PRANCHA CON TOMATE A PRANCHA Froita</p>	<p>DÍA 6 Crema de brócoli con pataca Guiso de luras con patacas Froita</p>	<p>DÍA 7 Xudias verdes con xamón Arroz con tenreira e verduras Froita</p>
<p>DÍA 10 Crema de cenoria e allo porro PEITUGA DE POLO A PRANCHA CON PATACAS Froita</p>	<p>DÍA 11 Fabas con verduras e arroz Espagete SALTEADOS CON CARNE Froita</p>	<p>DÍA 12 Crema de coliflor Espaguetes o allo con salmón logur BIFIDIUS</p>	<p>DÍA 13 Sopa de polo e estrelliñas Coliflor con patacas, bacallau e ACEITE DE OLIVA Froita</p>	<p>DÍA 14 Caldo de repolo Guiso de polo con patacas e verduras Froita</p>
<p>DÍA 17 Ensalada de pasta de cores Repolo e grelos CON POLO COCIDO Froita</p>	<p>DÍA 18 Ensalada de tomate natural con atún, millo, cebola e cenoria GUIISO DE CARNE CON PATACAS Froita</p>	<p>DÍA 19 Crema de cabaza e cabacifa Salmón con arroz e verduras salteadas Froita</p>	<p>DÍA 20 Minestra de verduras con ACEITE DE OLIVA Espaguetes SALTEADOS CON VERDURAS Y CARNE Froita</p>	<p>DÍA 21 Sopa de fideos Cocido galego (polo, carne de porco, patacas, garavanzos e repolo) logur BIFIDIUS</p>
<p>DÍA 24 ENTROIDO</p>	<p>DÍA 25 ENTROIDO</p>	<p>DÍA 26 ENTROIDO</p>	<p>DÍA 27 Chícharos con xamón POLO COCIDO CON PATACAS E CENORIA logur BIFIDIUS</p>	<p>DÍA 28 Lentillas con verduras e arroz Filete de pescada A PRANCHA CON PATACAS Froita</p>

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2020 – HIPOCALORICO

DÍA 3 Potaxe de garavanzos, verduras e pasta Polo asado con ensalada logur 0%	DÍA 4 Sopa de lágrimas Coello con BRECOL Froita	DÍA 5 ENSALADA MIXTA Pescada en salsa de primavera con patacas Froita	DÍA 6 Crema de brócoli Guiso de luras con patacas Froita	DÍA 7 Xudías verdes con xamón Arroz con tenreira e verduras Froita
DÍA 10 Crema de cenoria e allo porro Tortilla FRANCESA con VERDURAS Froita	DÍA 11 Fabas con verduras e arroz LOMO A PRANCHA CON VERDURAS Froita	DÍA 12 Crema de coliflor SALMÓN O FORNO CON VERDURAS logur 0%	DÍA 13 Sopa de polo e estrelañas Coliflor con OVO COCIDO E ALLADA Froita	DÍA 14 Caldo de repolo Guiso de polo con verduriñas Froita
DÍA 17 Ensalada de pasta de cores Repolo e grelos con ovo cocido, Froita	DÍA 18 Ensalada de tomate natural con atún, millo, cebola e cenoria GUIISO DE CARNE CON PATACAS Froita	DÍA 19 Crema de cabaza e cabaciña Salmón con arroz e verduras salteadas Froita	DÍA 20 Minestra de verduras con ovo cocido Espaguetes CON CARNE, CALABACÍN, TOMATE E CENORIA Froita	DÍA 21 Sopa de fideos Cocido galego (polo, carne de porco, patacas, garavanzos e repolo) logur 0%
DÍA 24 ENTROIDO	DÍA 25 ENTROIDO	DÍA 26 ENTROIDO	DÍA 27 Chícharos con xamón Tortilla FRANCESA salteada con champiñóns e xamón logur 0%	DÍA 28 Lentillas con verduras e arroz Filete de pescada O FORNO CON VERDURAS Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2020 – SEN GLUTÉ

DÍA 3 Potaxe de garavanzos, verduras e pasta SEN GLUTÉ Polo asado con ensalada logur	DÍA 4 Sopa de lágrimas SEN GLUTÉ Coello con arroz e verduras Froita	DÍA 5 Espaguetes SEN GLUTÉ con salsa de tomate Pescada en salsa de primavera con patacas Froita	DÍA 6 Crema de brócoli con pataca Guiso de luras con patacas Froita	DÍA 7 Xudias verdes con xamón Arroz con tenreira e verduras Froita
DÍA 10 Crema de cenoria e allo porro Tortilla de pataca con cama de verduras en salsa de tomate Froita	DÍA 11 Fabas con verduras e arroz Espaguete SEN GLUTÉ boloñesa Froita	DÍA 12 Crema de coliflor Espaguetes SEN GLUTÉ o allo con salmón logur	DÍA 13 Sopa de polo e PASTA SEN GLUTÉ Coliflor con patacas, ovo, bacallau e aliada Froita	DÍA 14 Caldo de repolo Guiso de polo con patacas e verduras Froita
DÍA 17 Ensalada de pasta SEN GLUTÉ Repolo e grelos con ovo cocido, patacas e chourizo Froita	DÍA 18 Ensalada de tomate natural con atún, millo, cebola e cenoria GUIISO DE CARNE CON PATACAS Froita	DÍA 19 Crema de cabaza e cabaciña Salmón con arroz e verduras salteadas Froita	DÍA 20 Minestra de verduras con ovo cocido Espaguetes SEN GLUTÉ boloñesa Froita	DÍA 21 Sopa de fideos SEN GLUTÉ Cocido galego (polo, carne de porco, chourizo, patacas, garavanzos e repolo) logur
DÍA 24 ENTROIDO	DÍA 25 ENTROIDO	DÍA 26 ENTROIDO	DÍA 27 Chicharos con xamón Tortilla de pataca salteada con champiñóns e xamón logur	DÍA 28 Lentillas con verduras e arroz Filete de pescada en salsa de cazola con patacas Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2020 – SEN FRUCTOSA

DÍA 3 REPOLO CON PATACAS E ACEITE DE OLIVA Polo asado con ensalada logur NATURAL	DÍA 4 Sopa de lágrimas Coello con arroz logur NATURAL	DÍA 5 Espaguetes SALTEADOS CON CHAMPIÑONS Pescada A PRANCHA CON PATACAS logur NATURAL	DÍA 6 Crema de brócoli con pataca Guiso de luras con patacas logur NATURAL	DÍA 7 BRECOL CON XAMÓN Arroz con tenreira logur NATURAL
DÍA 10 SOPA DE PASTA Tortilla de pataca con cama de verduras en salsa de tomate logur NATURAL	DÍA 11 ENSALADA (Leituga, xamón e queixo) Espaguete con carne logur NATURAL	DÍA 12 Crema de coliflor Espaguetes o allo con salmón logur NATURAL	DÍA 13 Sopa de polo e estreliñas Coliflor con patacas, ovo, bacallau e aceite de oliva logur NATURAL	DÍA 14 Caldo de repolo Guiso de polo con patacas logur NATURAL
DÍA 17 Ensalada de pasta de cores Repolo e grelos con ovo cocido, logur NATURAL	DÍA 18 Ensalada de LEITUGA, ATÚN E OVO COCIDO GUIISO DE CARNE CON PATACAS logur NATURAL	DÍA 19 Crema de ACELGAS Salmón con arroz logur NATURAL	DÍA 20 BRECOL con ovo cocido Espaguetes CON CARNE logur NATURAL	DÍA 21 Sopa de fideos Cocido galego (polo, carne de porco, patacas e repolo) logur NATURAL
DÍA 24 ENTROIDO	DÍA 25 ENTROIDO	DÍA 26 ENTROIDO	DÍA 27 RUSTRIDDO DE ACELGAS con xamón Tortilla de pataca salteada con champiñóns e xamón logur NATURAL	DÍA 28 SOPA DE PASTA Filete de pescada A PRANCHA CON PATACAS logur NATURAL

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2020 – SEN LACTOSA/PLV

<p>DÍA 3 Potaxe de garavanzos, verduras e pasta Polo asado con ensalada logur SEN LACTOSA/SOIA</p>	<p>DÍA 4 Sopa de lágrimas Coello con arroz e verduras Froita</p>	<p>DÍA 5 Espaguetes con salsa de tomate Pescada en salsa de primavera con patacas Froita</p>	<p>DÍA 6 Crema de brócoli con pataca Guiso de luras con patacas Froita</p>	<p>DÍA 7 Xudias verdes con xamón Arroz con tenreira e verduras Froita</p>
<p>DÍA 10 Crema de cenoria e allo porro Tortilla de pataca con cama de verduras en salsa de tomate Froita</p>	<p>DÍA 11 Fabas con verduras e arroz Espaguetes boloñesa Froita</p>	<p>DÍA 12 Crema de coliflor Espaguetes o allo con salmón logur SEN LACTOSA/SOIA</p>	<p>DÍA 13 Sopa de polo e estreliñas Coliflor con patacas, ovo, bacallau e aliada Froita</p>	<p>DÍA 14 Caldo de repolo Guiso de polo con patacas e verduras Froita</p>
<p>DÍA 17 Ensalada de pasta de cores Repolo e grelos con ovo cocido, patacas e chourizo Froita</p>	<p>DÍA 18 Ensalada de tomate natural con atún, millo, cebola e cenoria GUIISO DE CARNE CON PATACAS Froita</p>	<p>DÍA 19 Crema de cabaza e cabaciña Salmón con arroz e verduras salteadas Froita</p>	<p>DÍA 20 Minestra de verduras con ovo cocido Espaguetes boloñesa Froita</p>	<p>DÍA 21 Sopa de fideos Cocido galego (polo, carne de porco, chourizo, patacas, garavanzos e repolo) logur SEN LACTOSA/SOIA</p>
<p>DÍA 24 ENTROIDO</p>	<p>DÍA 25 ENTROIDO</p>	<p>DÍA 26 ENTROIDO</p>	<p>DÍA 27 Chicharos con xamón Tortilla de pataca salteada con champiñóns e xamón logur SEN LACTOSA/SOIA</p>	<p>DÍA 28 Lentillas con verduras e arroz Filete de pescada en salsa de cazola con patacas Froita</p>

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2020 - SEN LEGUMES

DÍA 3 REPOLO CON PATACAS A GALEGA Polo asado con ensalada logur	DÍA 4 Sopa de lágrimas Coello con arroz Froita	DÍA 5 Espaguetes con salsa de tomate Pescada en salsa de primavera con patacas Froita	DÍA 6 Crema de brócoli con pataca Guiso de luras con patacas Froita	DÍA 7 BRECOL con xamón Arroz con tenreira Froita
DÍA 10 Crema de cenoria e allo porro Tortilla de pataca con cama de verduras en salsa de tomate Froita	DÍA 11 ENSALADA MIXTA COMPLETA Espagete boloñesa Froita	DÍA 12 Crema de coliflor Espaguetes o allo con salmón logur	DÍA 13 Sopa de polo e estreliñas Coliflor con patacas, ovo, bacallau e allada Froita	DÍA 14 Caldado de repolo SEN FABAS Guiso de polo con patacas Froita
DÍA 17 Ensalada de pasta de cores Repolo e grelos con ovo cocido, patacas e chourizo Froita	DÍA 18 Ensalada de tomate natural con atún, millo, cebola e cenoria Canelóns con bechamel Froita	DÍA 19 Crema de cabaza e cabacifa Salmón con arroz Froita	DÍA 20 BRECOL E CENORIA con ovo cocido Espaguetes boloñesa Froita	DÍA 21 Sopa de fideos Cocido galego (polo, carne de porco, chourizo, patacas e repolo) logur
DÍA 24 ENTROIDO	DÍA 25 ENTROIDO	DÍA 26 ENTROIDO	DÍA 27 RUISTRIDO DE ACELGAS con xamón Tortilla de pataca salteada con champións e xamón logur	DÍA 28 SOPA DE PASTA Filete de pescada en salsa de cazola con patacas Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2020 – SEN OVO

<p>DÍA 3 Potaxe de garavanzos, verduras e pasta SEN OVO Polo asado con ensalada logur</p>	<p>DÍA 4 Sopa de lagrimas SEN OVO Coello con arroz e verduras Froita</p>	<p>DÍA 5 Espaguetes SEN OVO con salsa de tomate Pescada en salsa de primavera con patacas Froita</p>	<p>DÍA 6 Crema de brócoli con pataca Guiso de luras con patacas Froita</p>	<p>DÍA 7 Xudias verdes con xamón Arroz con tenreira e verduras Froita</p>
<p>DÍA 10 Crema de cenoria e allo porro LOMO CON PATACAS Froita</p>	<p>DÍA 11 Fabas con verduras e arroz Espagete SEN OVO boloñesa Froita</p>	<p>DÍA 12 Crema de coliflor Espaguetes SEN OVO o allo con salmón logur</p>	<p>DÍA 13 Sopa de polo e PASTA SEN OVO Coliflor con patacas, bacallau e aliada Froita</p>	<p>DÍA 14 Caldo de repolo Guiso de polo con patacas e verduras Froita</p>
<p>DÍA 17 Ensalada de pasta SEN OVO Repolo e grelos con patacas e chourizo Froita</p>	<p>DÍA 18 Ensalada de tomate natural con atún, millo, cebola e cenoria GUIJO DE CARNE Froita</p>	<p>DÍA 19 Crema de cabaza e cabacifa Salmón con arroz e verduras salteadas Froita</p>	<p>DÍA 20 Minestra de verduras A GALEGA CON XAMÓN Espaguetes SEN OVO boloñesa Froita</p>	<p>DÍA 21 Sopa de fideos SEN OVO Cocido galego (polo, carne de porco, chourizo, patacas, garavanzos e repolo) logur</p>
<p>DÍA 24 ENTROIDO</p>	<p>DÍA 25 ENTROIDO</p>	<p>DÍA 26 ENTROIDO</p>	<p>DÍA 27 Chicharos con xamón POLO CON PATACAS logur</p>	<p>DÍA 28 Lentellas con verduras e arroz Filete de pescada en salsa de cazola con patacas Froita</p>

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514