



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE MARZO DE 2023 – XUNTA

		<b>DÍA 1</b> Sopa de pasta Filete de pescada en salsa verde con patacas logur	<b>DÍA 2</b> Ensaladilla rusa Potaxe de garavanzos con carne Froita	<b>DÍA 3</b> Crema de brócoli Macarróns con atún Froita
		Hamburguesa de polo con ensalada + froita	Tosta de pan con tomate e xamón serrano + iogur	Tortilla francesa de xamón e queixo + froita
<b>DÍA 6</b> Macarróns con tomate e orégano Lentellas con carne logur	<b>DÍA 7</b> Crema de cabaciña e allo porro Canelóns con bechamel Froita	<b>DÍA 8</b> Xudías verdes con salsa de tomate Lombo de porco con arroz Froita	<b>DÍA 9</b> Sopa de lágrimas Coliflor con chourizo e ovo Froita	<b>DÍA 10</b> Caldo de repolo Filete de pescada con salsa de cazola e patacas Froita
Hamburguesa de salmón con espinacas + froita	Filete de lombo con parrillada de verduras + froita	Tosta de xamón e queixo con aguacate + froita	Puré de verduras con picatoste e polo + iogur	Crema de cabaciña con queixo + froita
<b>DÍA 13</b> Arroz tres delicias Fabas con verduras e carne Froita	<b>DÍA 14</b> Crema de cabaza e cenoria Polo o forno con arroz Froita	<b>DÍA 15</b> Sopa de fideos Guiso de carne con patacas, chícharos e cenoria Froita	<b>DÍA 16</b> Crema de coliflor Filete de pescada a vizcaina con patacas logur	<b>DÍA 17</b> Crema de cabaciña Tortilla con champiñóns Froita
Milfollas de berenxena con xamón e queixo + froita	Xudías a galega con ovo cocido + lácteo	Repolo con filete de pescada a romana + froita	Pincho de porco e polo con ensalada + froita	Salmón a prancha con espárragos + froita
<b>DÍA 20</b> Crema de cenoria e cabaciña Macarróns boloñesa Froita	<b>DÍA 21</b> Crema de xudías Filete de pescada en salsa de tomate con patacas Froita	<b>DÍA 22</b> Sopa de estrelañas Brócoli con pataca, ovo e chourizo Froita	<b>DÍA 23</b> Arroz tres delicias Lentellas con carne e verduras Froita	<b>DÍA 24</b> Ensalada mixta Albóndegas con tomate e arroz logur
Revolto de champiñóns e xamón + lácteo	Melón con xamón + lácteo	Peituga de polo a prancha con pataca cocida + froita	Pisto de verduras con ovo a prancha + froita	Lubina a espalda con ensalada + froita
<b>DÍA 27</b> Sopa marabilla Polo con ensalada Froita	<b>DÍA 28</b> Crema de brócoli Arroz con carne Froita	<b>DÍA 29</b> Ensalada de pasta Filete de pescada en salsa verde con patacas logur	<b>DÍA 30</b> Chícharos con xamón Macarróns con atún Froita	<b>DÍA 31</b> Caldo galego Patacas a rioxana Froita
Crema de cabaciña con queixo + froita	Milfollas de berenxena e xamón + iogur	Tortilla de cabaciña + froita	Hamburguesa de salmón con espárragos + froita	Croca a prancha con ensalada + iogur

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514