



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL DE 2023 – XUNTA, HIPOCALORICOS

DÍA 3	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7
SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA	SEMANA SANTA
DÍA 10 SEMANA SANTA	DÍA 11 Ensaladilla rusa Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 12 Sopa de fideos LOMO CON MENESTRA DE VERDURAS logur 0%	DÍA 13 ENSALADA MIXTA Filete de pescada a vizcaina con patacas Froita	DÍA 14 Crema de cabaciña Tortilla FRANCESA con champiñóns Froita
DÍA 17 Ensalada mixta (leituga, cebola, tomate, millo e cenoria) POLO CON VERDURAS Froita	DÍA 18 Crema de xudías Filete de pescada O FORNO con patacas logur 0%	DÍA 19 Sopa de estreliñas Brócoli con pataca e ovo Froita	DÍA 20 Arroz tres delicias Filete de pescada A PRANCHA CON VERDURAS Froita	DÍA 21 Ensalada mixta (leituga, cebola, tomate, millo e olivas) REVUELTO DE XAMÓN E CHAMPIÑONS Froita
DÍA 24 MENESTRA DE VERDURAS Lentellas con carne e verduras logur 0%	DÍA 25 Chícharos con xamón POLO CON VERDURAS Froita	DÍA 26 Xudías con ACEITE DE OLIVA Lombo o forno con arroz branco Froita	DÍA 27 Crema de brócoli GUIISO DE POLO CON PATACAS Froita	DÍA 28 Sopa marabilla Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514