



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE MARZO DE 2023 – SEN LACTOSA

		DÍA 1 Sopa de pasta Filete de pescada en salsa verde con patacas logur SEN LACTOSA	DÍA 2 Ensaladilla rusa Potaxe de garavanzos con carne Froita	DÍA 3 Crema de brócoli Macarróns con atún Froita
DÍA 6 Macarróns con tomate e orégano Lentellas con carne logur SEN LACTOSA	DÍA 7 Crema de cabaciña e allo porro GUIZO DE POLO CON PATACAS Froita	DÍA 8 Xudías verdes con salsa de tomate Lombo de porco con arroz Froita	DÍA 9 Sopa de lágrimas Coliflor con chourizo e ovo Froita	DÍA 10 Caldo de repolo Filete de pescada con salsa de cazola e patacas Froita
DÍA 13 Arroz tres delicias Fabas con verduras e carne Froita	DÍA 14 Crema de cabaza e cenoria Polo o forno con arroz Froita	DÍA 15 Sopa de fideos Guiso de carne con patacas, chícharos e cenoria Froita	DÍA 16 Crema de coliflor Filete de pescada a vizcaina con patacas logur SEN LACTOSA	DÍA 17 Crema de cabaciña Tortilla con champiñóns Froita
DÍA 20 Crema de cenoria e cabaciña Macarróns boloñesa Froita	DÍA 21 Crema de xudías Filete de pescada en salsa de tomate con patacas Froita	DÍA 22 Sopa de estreliañas Brócoli con pataca, ovo e chourizo Froita	DÍA 23 Arroz tres delicias Lentellas con carne e verduriñas Froita	DÍA 24 Ensalada mixta Albóndegas con tomate e arroz logur SEN LACTOSA
DÍA 27 Sopa marabilla Polo con ensalada Froita	DÍA 28 Crema de brócoli Arroz con carne Froita	DÍA 29 Ensalada de pasta Filete de pescada en salsa verde con patacas logur SEN LACTOSA	DÍA 30 Chícharos con xamón Macarróns con atún Froita	DÍA 31 Caldo galego Patacas a rioxana Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514