



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2023 – SEN OVO

		DÍA 1 Sopa marabilla (glute, apio) Filete de pescada en salsa de cazola con patacas (peixe) logur (lácteo)	DÍA 2 Chícharos con xamón Lombo de porco con arroz Froita	DÍA 3 Crema de cabaza (apio) Espaguetes boloñesa (glute) Froita
DÍA 6 Ensalada mixta con millo, cenoria, tomate e cebola Potaxe de garavanzos e carne Froita	DÍA 7 Crema de cabaciña e cenoria (apio) Arroz mariñeiro (moluscos, crustáceos, peixe) Froita	DÍA 8 Sopa de fideos (glute) Coliflor con chourizo e pataca Froita	DÍA 9 Crema de coliflor e xudías (apio) Filete de pescada a vizcaina con patacas (peixe) logur (lácteo)	DÍA 10 Arroz tres delicias (sen ovo) Lentellas con verduras e carne Froita
DÍA 13 Sopa de lágrimas e tropezóns de polo (glute, apio) Xudías con pataca e xamón Froita	DÍA 14 Macarróns con tomate (glute) Potaxe de fabas con ameixas (moluscos) logur (lácteo)	DÍA 15 Crema de cabaciña, cabaza e cenoria (apio) Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 16 Crema de verduras (apio) Albóndegas con salsa de tomate e arroz branco (soia, apio, sulfitos sódico) Froita	DIA 17 Sopa de estreliñas (glute, apio) Lombo con patacas e champiñóns Froita
DIA 20 ENTROIDO	DIA 21 ENTROIDO	DÍA 22 ENTROIDO	DÍA 23 Minestra de verduras Macarróns con atún (glute, peixe) Froita	DÍA 24 Crema de cabaza y cabaciña (apio) Filete de pescada en salsa verde con patacas (peixe, apio) Froita
DÍA 27 Crema de cenoria (apio) Polo con arroz logur (lácteo)	DÍA 28 Caldo de repolo Raxo con patacas Froita			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514