



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE SETEMBRO 2021 – HIPOCALORICO

			DÍA 9 Crema de cenoria e cabaza LOMO A PRANCHA CON ENSALADA Froita	DÍA 10 Sopa de pasta Tortilla FRANCESA con ensalada Froita
DÍA 13 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne Froita	DÍA 14 Minestra de verduras a galega Filete de pescada a vizcaina con patacas logur 0%	DÍA 15 Ensalada MIXTA Bacallau con arroz, chícharos e cenoria Froita	DÍA 16 Xudías verdes Espaguetes con salmón o allo E CHAMPIÑONS Froita	DÍA 17 Crema de chícharos Polo o forno con VERDURA Froita
DÍA 20 Ensaladilla rusa Potaxe de garavanzos con carne Froita	DÍA 21 Sopa de verduras con fideos Arroz con luras Froita	DÍA 22 Crema de verduras Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita	DÍA 23 Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, millo e olivas PEITUGA CON PATACA COCIDA Froita	DÍA 24 Crema de brócoli Tortilla FRANCESA con ensalada logur 0%
DÍA 27 Ensalada con ovo e bonito Fabas con verduras e carne logur 0%	DÍA 28 Ensalada de tomate e mexillóns Espaguetes CARNE E CHAMPIÑONS Froita	DÍA 29 Sopa de fideos Salmón con verduras Froita	DÍA 30 Crema de allo porro e pataca Lombo de porco o forno con ENSALADA Froita	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514