



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE SETEMBRO 2021 – SEN FRUCTOSA

			DÍA 9 Crema de cenoria e cabaza Macarróns con atún SEN TOMATE IOGUR NATURAL	DÍA 10 Sopa de pasta Tortilla con ensalada IOGUR NATURAL
DÍA 13 Ensalada de leituga, XAMÓN E QUEIXO Lentillas estufadas con carne IOGUR NATURAL	DÍA 14 CHAMPIÑONS SALTEADOS CON XAMÓN Filete de pescada con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 15 Ensalada de pasta Bacallau con arroz IOGUR NATURAL	DÍA 16 BRECOL SALTEADO Espaguetes con salmón o allo IOGUR NATURAL	DÍA 17 Crema de ACELGA E ESPINACA Polo o forno con arroz IOGUR NATURAL
DÍA 20 ENSALADA DE PATACA, ATÚN E OVO Potaxe de garavanzos con carne IOGUR NATURAL	DÍA 21 Sopa de fideos Arroz con luras IOGUR NATURAL	DÍA 22 Crema de BRECOL Filete de pescada con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 23 Ensalada mixta de leituga, olivas, QUEIXO Macarróns con polo IOGUR NATURAL	DÍA 24 Crema de brócoli Tortilla con ensalada IOGUR NATURAL
DÍA 27 Ensalada con ovo e bonito Fabas con verduras e carne IOGUR NATURAL	DÍA 28 Ensalada de LEITUGA e mexillóns Espaguetes CON CARNE IOGUR NATURAL	DÍA 29 Sopa de fideos Salmón con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 30 REVOLTO DE OVO CON CHAMPIÑONS Lombo de porco o forno con arroz IOGUR NATURAL	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514