



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE SETEMBRO 2021 – SEN OVO

			<b>DÍA 9</b> Crema de cenoria e cabaza Macarróns con atún Froita	<b>DÍA 10</b> Sopa de pasta LOMO A PRANCHA con ensalada Froita
<b>DÍA 13</b> Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne Froita	<b>DÍA 14</b> Minestra de verduras a galega Filete de pescada a vizcaina con patacas logur	<b>DÍA 15</b> Ensalada de pasta de cores Bacallau con arroz, chícharos e cenoria Froita	<b>DÍA 16</b> Xudías verdes con salsa de tomate Espaguetes con salmón o allo Froita	<b>DÍA 17</b> Crema de chícharos Polo o forno con arroz Froita
<b>DÍA 20</b> Ensaladilla rusa SEN OVO Potaxe de garavanzos con carne Froita	<b>DÍA 21</b> Sopa de verduras con fideos Arroz con luras Froita	<b>DÍA 22</b> Crema de verduras Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita	<b>DÍA 23</b> Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Macarróns con polo Froita	<b>DÍA 24</b> Crema de brócoli PEITUGA A PRANCHA con ensalada logur
<b>DÍA 27</b> Ensalada con QUEIXO e bonito Fabas con verduras e carne logur	<b>DÍA 28</b> Ensalada de tomate e mexillóns Espaguetes a boloñesa Froita	<b>DÍA 29</b> Sopa de fideos Salmón con patacas e verduras Froita	<b>DÍA 30</b> Crema de allo porro e pataca Lombo de porco o forno con arroz Froita	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514