



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE SETEMBRO 2021 – ALERXENOS

			DÍA 9 Crema de cenoria e cabaza (conten apio) <u>Macarróns con atún</u> (contén glute e peixe) Froita	DÍA 10 Sopa de <u>pasta</u> (conten glute e apio) <u>Tortilla</u> con ensalada (conten ovo) Froita
DÍA 13 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne (conten apio) Froita	DÍA 14 Minestra de verduras a galega Filete de <u>pescada</u> a vizcaina con patacas (conten peixe) logur (conten lácteos)	DÍA 15 Ensalada de <u>pasta</u> de cores (conten glute e apio) <u>Bacallau</u> con arroz, chícharos e cenoria (conten peixe) Froita	DÍA 16 Xudías verdes con salsa de tomate <u>Espaguetes</u> con <u>salmón</u> o allo (conten glute e peixe) Froita	DÍA 17 Crema de chícharos (conten apio) Polo o forno con arroz Froita
DÍA 20 Ensaladilla rusa (conten ovo e peixe) Potaxe de garavanzos con carne (conten apio) Froita	DÍA 21 Sopa de verduras con <u>fideos</u> (conten glute e apio) Arroz con <u>luras</u> (pode conter trazas de peixe, crustáceos e moluscos) Froita	DÍA 22 Crema de verduras (conten apio) Filete de <u>pescada</u> en salsa verde con patacas (conten peixe) Froita	DÍA 23 Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, millo e olivas <u>Macarróns</u> con polo (conten glute) Froita	DÍA 24 Crema de brócoli (conten apio) <u>Tortilla</u> con ensalada (conten ovo) logur (conten lácteos)
DÍA 27 Ensalada con <u>ovo</u> e <u>bonito</u> (conten ovo e peixe) Fabas con verduras e carne (conten apio) logur (conten lácteos)	DÍA 28 Ensalada de tomate e <u>mexillóns</u> (conten moluscos) <u>Espaguetes</u> a boloñesa (conten glute) Froita	DÍA 29 Sopa de <u>fideos</u> (conten glute e apio) <u>Salmón</u> con patacas e verduras (conten peixe) Froita	DÍA 30 Crema de allo porro e pataca (conten apio) Lombo de porco o forno con arroz Froita	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514