



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE OUTUBRO DE 2021 – SEN FRUCTOSA

				<b>DÍA 1</b> Ensalada de leituga, QUEIXO E XAMÓN Lentellas estufadas con carne IOGUR NATURAL
<b>DÍA 4</b> Sopa de pasta Tortilla con ensalada IOGUR NATURAL	<b>DÍA 5</b> BRÓCOLI a galega Polo o forno con arroz IOGUR NATURAL	<b>DÍA 6</b> Ensalada de pasta CON QUEIXO E BONITO Bacallau con arroz IOGUR NATURAL	<b>DÍA 7</b> CHAMPIÑONS SALTEADOS Macarróns con polo IOGUR NATURAL	<b>DÍA 8</b> Crema de ACELGAS Filete de pescada con patacas IOGUR NATURAL
<b>DÍA 11</b> <u>DÍA DO ENSINO</u>	<b>DÍA 12</b> <u>DÍA DO PILAR</u>	<b>DÍA 13</b> Crema de ESPINACAS Filete de pescada con patacas IOGUR NATURAL	<b>DÍA 14</b> Ensalada mixta de leituga, ATÚN E QUEIXO Lombo de porco o forno con arroz IOGUR NATURAL	<b>DÍA 15</b> Crema de brócoli Tortilla con ensalada IOGUR NATURAL
<b>DÍA 18</b> Ensalada con ovo e bonito Fabas con verduras e carne IOGUR NATURAL	<b>DÍA 19</b> Crema de BRÓCOLI Espaguetes CON CARNE IOGUR NATURAL	<b>DÍA 20</b> Sopa de fideos Salmón con patacas IOGUR NATURAL	<b>DÍA 21</b> Ensalada de LEITUGA e mexillóns Verzas con patacas, ovo cocido e chourizo IOGUR NATURAL	<b>DÍA 22</b> Crema de ACELGA E ESPINACA Macarróns con atún IOGUR NATURAL
<b>DÍA 25</b> Ensaladilla DE PATACA, BONITO E OVO Potaxe de garavanzos con carne IOGUR NATURAL	<b>DÍA 26</b> Sopa de fideos Arroz con luras IOGUR NATURAL	<b>DÍA 27</b> BRECOL CON XAMÓN Espaguetes con salmón IOGUR NATURAL	<b>DÍA 28</b> Espaguetes con orégano Pavo con ensalada IOGUR NATURAL	<b>DÍA 29</b> Caldo de repolo Filete de pescada CON PATACAS IOGUR NATURAL

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TÉLEFONOS: 610432514