



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE OUTUBRO DE 2021 – SEN LEGUMES

				DÍA 1 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola LOMO CON PATACAS Froita
DÍA 4 Sopa de pasta Tortilla con ensalada Froita	DÍA 5 BRÓCOLI a galega Polo o forno con arroz logur	DÍA 6 Ensalada de pasta de cores Bacallau con arroz Froita	DÍA 7 CHAMPIÑONS SALTEADOS Macarróns con polo Froita	DÍA 8 Crema de ACELGAS Filete de pescada a vizcaina con patacas Froita
DÍA 11 <u>DÍA DO ENSINO</u>	DÍA 12 <u>DÍA DO PILAR</u>	DÍA 13 Crema de verduras Filete de pescada con patacas Froita	DÍA 14 Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Lombo de porco o forno con arroz Froita	DÍA 15 Crema de brócoli Tortilla con ensalada logur
DÍA 18 Ensalada con ovo e bonito FILETE CON PATACAS logur	DÍA 19 Crema de allo porro e pataca Espaguetes a boloñesa Froita	DÍA 20 Sopa de fideos Salmón con patacas e verduras Froita	DÍA 21 Ensalada de tomate e mexillóns Verzas con patacas, ovo cocido e chourizo Froita	DÍA 22 Crema de cenoria e cabaza Macarróns con atún Froita
DÍA 25 Ensaladilla DE PATACA, OVO E ATÚN LOMBO CON PATACAS Froita	DÍA 26 Sopa de verduras con fideos Arroz con luras Froita	DÍA 27 Crema de verduras (cabaza e cabaciña) Espaguetes con salmón logur	DÍA 28 Espaguetes con tomate e orégano Pavo con ensalada Froita	DÍA 29 Caldo de repolo SEN FABAS Filete de pescada con patacas Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514