



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE OUTUBRO DE 2022 – SEN FRUCTOSA

DÍA 3 Sopa de fideos Tortilla con champiñóns IOGUR NATURAL	DÍA 4 BRECOL SALTEADO Lombo de porco con arroz IOGUR NATURAL	DÍA 5 Ensalada de pasta CON XAMÓN E QUEIXO Filete de pescada con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 6 Crema de brócoli Macarróns con atún SEN SALSA DE TOMATE IOGUR NATURAL	DÍA 7 Ensalada de leituga, cebola, olivas e QUEIXO LOMO CON PATACAS IOGUR NATURAL
DÍA 10 Crema de ESPINACAS GUIISO DE POLO CON PATACAS IOGUR NATURAL	DÍA 11 Ensalada mixta con XAMÓN E QUEIXO Arroz con luras IOGUR NATURAL	DÍA 12 DÍA DO PILAR	DÍA 13 Sopa de lágrimas PATACAS COCIDAS CON OVO IOGUR NATURAL	DÍA 14 ENSALADA DE PATACA, OVO E ATÚN FILETE DE PESCADA O FORNO CON ENSALADA IOGUR NATURAL
DÍA 17 Arroz CON ATÚN, QUEIXO E XAMÓN RAXO CON PATACAS IOGUR NATURAL	DÍA 18 Crema de ACELGAS CON PATACA Polo o forno con arroz IOGUR NATURAL	DÍA 19 Sopa de pasta Guiso de carne con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 20 Crema de BROCOLI Filete de pescada con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 21 Crema de ACELGAS Arroz con ameixas IOGUR NATURAL
DÍA 24 Crema de ESPINACAS Macarróns CON CARNE IOGUR NATURAL	DÍA 25 Sopa de estreliañas Brócoli con pataca E OVO IOGUR NATURAL	DÍA 26 Crema de BROCOLI Filete de pescada con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 27 CHAMPIÑONS SALTEADOS Tortilla con ensalada IOGUR NATURAL	DÍA 28 Ensalada mixta con QUEIXO E XAMÓN Albóndegas con arroz IOGUR NATURAL

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514