



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### SETEMBRO DE 2022 – HIPOCALÓRICA

			<b>DÍA 8</b> Crema de cenoria e cabaza <b>MENESTRA DE VERDURAS CON FILETE DE POLO</b> Froita	<b>DÍA 9</b> Sopa de pasta Tortilla FRANCESA con ensalada logur 0%
<b>DÍA 12</b> Ensalada de leituga, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne Froita	<b>DÍA 13</b> Sopa de fideos Filete de pescada CON BRECOL logur 0%	<b>DÍA 14</b> ENSALADA MIXTA Coliflor con pataca e OVO COCIDO Froita	<b>DÍA 15</b> Xudías verdes CON ACEITE DE OLIVA Guiso de carne con patacas Froita	<b>DÍA 16</b> Minestra de verduras FILETE DE PESCADA CON TOMATE Froita
<b>DÍA 19</b> Crema de verduras Tortilla FRANCESA con champiñóns logur 0%	<b>DÍA 20</b> Sopa de verduras con fideos POLO CON XUDIAS Froita	<b>DÍA 21</b> ENSALADA MIXTA Potaxe de garavanzos con carne 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 Lombo o forno con arroz Froita
<b>DÍA 26</b> Ensalada con queixo, bonito e olivas Fabas con verduras e carne Froita	<b>DÍA 27</b> Crema de allo porro e pataca Espaguetes CON VERDURAS E CARNE Froita	<b>DÍA 28</b> Crema de chícharos Filete de lirio a romana con pataca panadeira logur 0%	<b>DÍA 29</b> Ensalada con tomate, cebola e millo GUIISO DE POLO CON PATACAS Froita	<b>DÍA 30</b> Sopa de lágrimas Brócoli con pataca E OVO Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514