



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### SETEMBRO DE 2022 – SEN FRUCTOSA

			<b>DÍA 8</b> Ensalada de leituga, queixo e olivas Macarróns con carne logur natural	<b>DÍA 9</b> Sopa de pasta Tortilla con ensalada logur natural
<b>DÍA 12</b> Ensalada de leituga, xamón e queixo Lombo prancha con patacas logur natural	<b>DÍA 13</b> Sopa de fideos Filete de pescada con patacas logur natural	<b>DÍA 14</b> Ensalada de pasta con atún e queixo Coliflor con pataca e chourizo logur natural	<b>DÍA 15</b> Brócoli con allada Guiso de carne con patacas logur natural	<b>DÍA 16</b> Champiñóns saltados con xamón Albóndegas con arroz branco logur natural
<b>DÍA 19</b> Crema de espinacas Tortilla de patacas con champiñóns logur natural	<b>DÍA 20</b> Sopa de fideos Arroz con ameixas logur natural	<b>DÍA 21</b> Ensalada de pataca, atún e ovo Peituga de polo con patacas logur natural	<b>DÍA 22</b> Crema de verduras Filete de pescada con patacas logur natural	<b>DÍA 23</b> Ensalada mixta de leituga, xamón e queixo Lombo o forno con arroz logur natural
<b>DÍA 26</b> Ensalada con queixo, bonito e olivas Filete con arroz logur natural	<b>DÍA 27</b> Crema de acelgas e pataca Espaguetes a carne logur natural	<b>DÍA 28</b> Crema de brócoli Filete de lirio a romana con pataca panadeira logur natural	<b>DÍA 29</b> Ensalada con queixo fresco Guiso de polo con patacas logur natural	<b>DÍA 30</b> Sopa de lágrimas Brócoli con pataca, ovo e chourizo logur natural

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514