



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### SETEMBRO DE 2022 – SEN PEIXE

			<b>DÍA 8</b> Crema de cenoria e cabaza Macarróns boloñesa Froita	<b>DÍA 9</b> Sopa de pasta Tortilla con ensalada logur
<b>DÍA 12</b> Ensalada de leituga, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne Froita	<b>DÍA 13</b> Sopa de fideos Filete LOMBO con patacas logur	<b>DÍA 14</b> Ensalada de pasta de cores Coliflor con pataca e chourizo Froita	<b>DÍA 15</b> Xudías verdes con salsa de tomate Guiso de carne con patacas Froita	<b>DÍA 16</b> Minestra de verduras Albóndegas con tomate e arroz branco Froita
<b>DÍA 19</b> Crema de verduras Tortilla de patacas con champiñóns logur	<b>DÍA 20</b> Sopa de verduras con fideos Arroz con CARNE Froita	<b>DÍA 21</b> Ensaladiña rusa SEN ATÚN Potaxe de garavanzos con carne Froita	<b>DÍA 22</b> Crema de verduras Filete de POLO 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 a boloñesa Froita	<b>DÍA 28</b> Crema de chícharos TORTILLA FRANCESA con pataca panadeira logur	<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, ovo e chourizo Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514