



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE OUTUBRO DE 2021 – HIPOCALORICA

				DÍA 1 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne Froita
DÍA 4 CREMA DE VERDURAS Tortilla FRANCESA con ensalada Froita	DÍA 5 Minestra de verduras a galega Polo o forno con BRECOL logur 0%	DÍA 6 Ensalada MIXTA COMPLETA Bacallau con chícharos e cenoria Froita	DÍA 7 Xudías verdes con ACEITE DE OLIVA POLO CON ENSALADA Froita	DÍA 8 Crema de chícharos Filete de pescada con VERDURAS Froita
DÍA 11 <u>DÍA DO ENSINO</u>	DÍA 12 <u>DÍA DO PILAR</u>	DÍA 13 Crema de verduras Filete de pescada en salsa verde 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 FRANCESA con ensalada logur 0%
DÍA 18 Ensalada con ovo e bonito Fabas con verduras e carne logur 0%	DÍA 19 Crema de allo porro e pataca PEITUGA A PRANCHA CON ENSALADA Froita	DÍA 20 ENSALADA MIXTA Salmón con verduras Froita	DÍA 21 Ensalada de tomate e mexillóns Verzas con patacas e ovo cocido Froita	DÍA 22 Crema de cenoria e cabaza PESCADA A PRANCHA CON VERDURAS Froita
DÍA 25 ENSALADA MIXTA Potaxe de garavanzos con carne Froita	DÍA 26 Sopa de verduras con fideos LOMBO A PRANCHA CON VERDURAS Froita	DÍA 27 Crema de verduras (cabaza e cabaciña) SALMÓN A PRANCHA CON VERDURAS logur 0%	DÍA 28 BRECOL SALTEADO Pavo con ensalada Froita	DÍA 29 Caldo de repolo FILETE DE PESCADA A PRANCHA CON ENSALADA Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514