



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE OUTUBRO DE 2021 – SEN OVO

				DÍA 1 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne Froita
DÍA 4 Sopa de pasta LOMBO con ensalada Froita	DÍA 5 Minestra de verduras a galega Polo o forno con arroz logur	DÍA 6 Ensalada de pasta de cores Bacallau con arroz, chicharos e cenoria Froita	DÍA 7 Xudías verdes con salsa de tomate Macarróns con polo Froita	DÍA 8 Crema de chicharos Filete de pescada a vizcaína con patacas 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 POLO con ensalada logur
DÍA 18 Ensalada con XAMÓN e bonito Fabas con verduras e carne logur	DÍA 19 Crema de allo porro e pataca Espaguetes a boloñesa Froita	DÍA 20 Sopa de fideos Salmón con patacas e verduras Froita	DÍA 21 Ensalada de tomate e mexillóns Verzas con patacas E CHOURIZO Froita	DÍA 22 Crema de cenoria e cabaza Macarróns con atún Froita
DÍA 25 Ensaladilla rusa SEN OVO Potaxe de garavanzos con carne Froita	DÍA 26 Sopa de verduras con fideos Arroz con luras Froita	DÍA 27 Crema de verduras (cabaza e cabaciña) Espaguetes con salmón logur	DÍA 28 Espaguetes con tomate e orégano Pavo con ensalada Froita	DÍA 29 Caldo de repolo Filete de pescada en salsa de primavera con patacas e chicharos Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514