



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE OUTUBRO DE 2021 – SEN PEIXE

				<b>DÍA 1</b> Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne Froita
<b>DÍA 4</b> Sopa de pasta Tortilla con ensalada Froita	<b>DÍA 5</b> Minestra de verduras a galega Polo o forno con arroz logur	<b>DÍA 6</b> Ensalada de pasta de cores <b>ARROZ CON LOMBO A PRANCHA</b> Froita	<b>DÍA 7</b> Xudías verdes con salsa de tomate Macarróns con polo Froita	<b>DÍA 8</b> Crema de chícharos <b>HAMBURGUESA CON PATACAS</b> Froita
<b>DÍA 11</b> <u><b>DÍA DO ENSINO</b></u>	<b>DÍA 12</b> <u><b>DÍA DO PILAR</b></u>	<b>DÍA 13</b> Crema de verduras <b>REVUELTO DE XAMÓN</b> Froita	<b>DÍA 14</b> Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Lombo de porco o forno con arroz Froita	<b>DÍA 15</b> Crema de brócoli Tortilla con ensalada logur
<b>DÍA 18</b> Ensalada con ovo e <b>QUEIXO</b> Fabas con verduras e carne logur	<b>DÍA 19</b> Crema de allo porro e pataca Espaguetes a boloñesa Froita	<b>DÍA 20</b> Sopa de fideos <b>POLO CON PATACAS</b> Froita	<b>DÍA 21</b> Ensalada de tomate e <b>XAMÓN</b> Verzas con patacas, ovo cocido e chourizo Froita	<b>DÍA 22</b> Crema de cenoria e cabaza Macarróns con <b>CARNE</b> Froita
<b>DÍA 25</b> Ensaladilla rusa <b>SEN ATÚN</b> Potaxe de garavanzos con carne Froita	<b>DÍA 26</b> Sopa de verduras con fideos Arroz con <b>OVOS</b> Froita	<b>DÍA 27</b> Crema de verduras (cabaza e cabaciña) Espaguetes con <b>CARNE</b> logur	<b>DÍA 28</b> Espaguetes con tomate e orégano Pavo con ensalada Froita	<b>DÍA 29</b> Caldo de repolo <b>PATACAS CON FILETE DE PORCO</b> Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TÉLEFONOS: 610432514