



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE OUTUBRO DE 2022 – SEN LEGUMES

<b>DÍA 3</b> Sopa de fideos Tortilla con champiñóns Froita	<b>DÍA 4</b> BRECOL SALTEADO Lombo de porco con arroz Froita	<b>DÍA 5</b> Ensalada de pasta Filete de pescada con patacas logur	<b>DÍA 6</b> Crema de brócoli Macarróns con atún Froita	<b>DÍA 7</b> Ensalada de leituga, cebola, olivas e tomate LOMBO CON PATACAS Froita
<b>DÍA 10</b> Crema de verduras Canelóns con bechamel logur	<b>DÍA 11</b> Ensalada mixta con tomate, cebola, millo e cenoria Arroz con luras Froita	<b>DÍA 12</b> DÍA DO PILAR	<b>DÍA 13</b> Sopa de lágrimas Coliflor con chourizo e ovo Froita	<b>DÍA 14</b> ENSALADA DE PATACA, OVO E ATÚN FILETE DE PESCADA O FORNO CON ENSALADA Froita
<b>DÍA 17</b> Arroz tres delicias SEN CHCHAROS RAXO CON PATACAS Froita	<b>DÍA 18</b> Crema de cabaza e cabaciña Polo o forno con arroz Froita	<b>DÍA 19</b> Sopa de pasta Guiso de carne con patacas Froita	<b>DÍA 20</b> Crema de coliflor Filete de pescada a vizcaina con patacas logur	<b>DÍA 21</b> Crema de cabaciña Arroz con ameixas Froita
<b>DÍA 24</b> Crema de cenoria e cabaza Macarróns boloñesa Froita	<b>DÍA 25</b> Sopa de estreliñas Brócoli con pataca, ovo e chourizo Froita	<b>DÍA 26</b> Crema de ACELGAS E ESPINACAS Filete de pescada con pataca Froita	<b>DÍA 27</b> CHAMPIÑONS SALTEADOS Tortilla con ensalada Froita	<b>DÍA 28</b> Ensalada mixta con tomate, cebola e millo Albóndegas con tomate e arroz logur

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514