



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE OUTUBRO DE 2022 – SEN OVO

<b>DÍA 3</b> Sopa de fideos LOMO con champiñóns Froita	<b>DÍA 4</b> Xudías verdes con salsa de tomate Lombo de porco con arroz Froita	<b>DÍA 5</b> Ensalada de pasta Filete de pescada en salsa verde 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 Potaxe de garavanzos con carne Froita
<b>DÍA 10</b> Crema de verduras GUIISO DE POLO CON PATACAS logur	<b>DÍA 11</b> Ensalada mixta con tomate, cebola, millo e cenoria Arroz con luras e chícharos Froita	<b>DÍA 12</b> DÍA DO PILAR	<b>DÍA 13</b> Sopa de lágrimas Coliflor con chourizo Froita	<b>DÍA 14</b> Ensaladiña rusa SEN OVO Fabas con verduras e carne Froita
<b>DÍA 17</b> Arroz tres delicias SEN OVO Lentellas con verduras e carne 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, chícharos e cenoria 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 estrelañas Brócoli con pataca e chourizo Froita	<b>DÍA 26</b> Crema de xudías Filete de pescada en salsa de cazola con pataca Froita	<b>DÍA 27</b> Minestra de verduras RAXO 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