



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE MARZO 2020 – SEN GLUTÉ

<b>DÍA 2</b> Crema de brócoli Polo o forno con patacas e pementos Froita	<b>DÍA 3</b> Minestra con ovo cocido Salmón con arroz e verduras logur	<b>DÍA 4</b> Crema de verduras Arroz con tenreira e verduras Froita	<b>DÍA 5</b> Crema de cabaciña e cabaza Pescada en salsa primavera con patacas Froita	<b>DÍA 6</b> Sopa de pasta SEN GLUTÉ Grellos, ovo cocido, patacas e chourizo logur
<b>DÍA 9</b> Potaxe de garavanzos con verduras Tortilla española con champiñóns Froita	<b>DÍA 10</b> Chícharos con xamón GUIISO DE CARNE CON PATACAS Froita	<b>DÍA 11</b> Coliflor en allada Pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita	<b>DÍA 12</b> Crema de verduras Coello ao forno con arroz e verduras logur	<b>DÍA 13</b> Sopa de PASTA SEN GLUTÉ Verdura con patacas e ovo Froita
<b>DÍA 16</b> Caldo de repolo Lombo de porco o forno con arroz Froita	<b>DÍA 17</b> Ensalada de pasta SEN GLUTÉ Pescada con ensalada de leituga, tomate e cebola Froita	<b>DÍA 18</b> Lentellas con verduras Tortilla de pataca con ensalada logur	<b>DÍA 19</b> FESTIVO	<b>DÍA 20</b> Ensalada mixta completa Espaguetes SEN GLUTÉ boloñesa Froita
<b>DÍA 23</b> Crema de cenoria Espaguetes SEN GLUTÉ o allo con salmón logur	<b>DÍA 24</b> Tomate natural con atún Guiso de luras con arroz Froita	<b>DÍA 25</b> Espinacas con bechamel gratinada Guiso de polo con patacas Froita	<b>DÍA 26</b> Sopa de fideos SEN GLUTÉ Cocido (polo, carne, chourizo, pataca, verdura e garavanzos Froita	<b>DÍA 27</b> Espaguetes SEN GLUTÉ con salsa de tomate Pavo o forno con ensalada Froita
<b>DÍA 30</b> Xudías verdes con xamón Bacallau guisado con patacas e chícharos Froita	<b>DÍA 31</b> Sopa juliana con fideos SEN GLUTÉ Macarróns SEN GLUTÉ con polo logur			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514