



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE NOVIEMBRE DE 2022 – SEN GLUTEN

	<b>DÍA 1</b> <b>FESTIVO</b>	<b>DÍA 2</b> Sopa de fideos SEN GLUTEN Filete de pescada en salsa verde con patacas logur	<b>DÍA 3</b> Crema de brócoli Macarróns SEN GLUTEN con atún Froita	<b>DÍA 4</b> Ensalada de leituga, cebola, olivas e tomate Potaxe de garavanzos con carne Froita
<b>DÍA 7</b> Crema de verduras GUIISO DE POLO CON PATACAS logur	<b>DÍA 8</b> Ensalada mixta con tomate, cebola, millo e cenoria Arroz con luras e chícharos Froita	<b>DÍA 9</b> Crema de xudías Tortilla con ensalada Froita	<b>DÍA 10</b> Sopa de lágrimas SEN GLUTEN Coliflor con chourizo e ovo Froita	<b>DÍA 11</b> Ensaladiña rusa Fabas con verduras e carne Froita
<b>DÍA 14</b> Arroz tres delicias (chícharos, xamón, cenoria e ovo) Lentellas SEN GLUTEN con verduras e carne Froita	<b>DÍA 15</b> Crema de cabaza e cabaciña Polo o forno con arroz Froita	<b>DÍA 16</b> Sopa marabilla SEN GLUTEN Guiso de carne con patacas, chícharos e cenoria Froita	<b>DÍA 17</b> Crema de coliflor Filete de pescada a vizcaina con patacas logur	<b>DÍA 18</b> Crema de cabaciña Arroz con ameixas Froita
<b>DÍA 21</b> Crema de allo porro, cenoria e acelga Macarróns SEN GLUTEN boloñesa Froita	<b>DÍA 22</b> Sopa de estrelleñas SEN GLUTEN e tropezóns de polo Xudías con pataca, ovo e chourizo Froita	<b>DÍA 23</b> Crema de cabaciña, cabaza e cenoria Filete de pescada en salsa de cazola con patacas Froita	<b>DÍA 24</b> Ensalada mixta con tomate, cebola e millo Potaxe de garavanzos con chourizo logur	<b>DÍA 25</b> Crema de verduras Lombo de porco con arroz Froita
<b>DÍA 28</b> Sopa de fideos SEN GLUTEN Tortilla con champiñóns e salsa de tomate Froita	<b>DÍA 29</b> Xudías a galega Albóndegas con tomate e arroz logur	<b>DÍA 30</b> Ensalada de pasta SEN GLUTEN Lentellas SEN GLUTEN con verduras e carne Froita		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TÉLEFONOS: 610432514