



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2023 – SEN GLUTE

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | | DÍA 1 Sopa de pasta sen glute Filete de pescada en salsa de cazola con patacas (peixe) logur (lácteo) | DÍA 2 Chícharos con xamón Lombo de porco con arroz Froita | DÍA 3 Crema de cabaza (apio) Espaguetes sen glute boloñesa Froita |
| DÍA 6 Ensalada mixta con millo, cenoria, tomate e cebola Potaxe de garavanzos e carne Froita | DÍA 7 Crema de cabaciña e cenoria (apio) Arroz mariñeiro (moluscos, crustáceos, peixe) Froita | DÍA 8 Sopa de pasta sen glute Coliflor con chourizo, ovo e pataca (ovo) Froita | DÍA 9 Crema de coliflor e xudías (apio) Filete de pescada a vizcaina con patacas (peixe) logur (lácteo) | DÍA 10 Arroz tres delicias (ovo) Fabas con verduras e carne Froita |
| DÍA 13 Sopa de pasta sen glute e tropezóns de polo Xudías con pataca, ovo e xamón (ovo) Froita | DÍA 14 Macarróns sen glute con tomate Potaxe de fabas con ameixas (moluscos) logur (lácteo) | DÍA 15 Crema de cabaciña, cabaza e cenoria (apio) Polo o forno con ensalada Froita | DÍA 16 Crema de verduras (apio) Albóndegas con salsa de tomate e arroz branco (soia, apio, sulfitos sódico) Froita | DIA 17 Sopa de pasta sen glute Tortilla de pataca con champiñóns (ovo) Froita |
| DIA 20 ENTROIDO | DIA 21 ENTROIDO | DÍA 22 ENTROIDO | DÍA 23 Minestra de verduras Macarróns sen glute con atún Froita | DÍA 24 Crema de cabaza y cabaciña (apio) Filete de pescada en salsa verde con patacas (peixe, apio) Froita |
| DÍA 27 Crema de cenoria (apio) Polo con arroz logur (lácteo) | DÍA 28 Caldo de repolo Tortilla de pataca con ensalada (ovo) Froita | | | |

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514