



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE OUTUBRO DE 2022 – SEN GLUTEN

DÍA 3 Sopa de fideos (SEN GLUTEN) Tortilla con champiñóns Froita	DÍA 4 Xudías verdes con salsa de tomate Lombo de porco con arroz Froita	DÍA 5 Ensalada de pasta (SEN GLUTEN) Filete de pescada en salsa verde con patacas logur	DÍA 6 Crema de brócoli Macarróns con atún (SEN GLUTEN) Froita	DÍA 7 Ensalada de leituga, cebola, olivas e tomate Potaxe de garavanzos con carne Froita
DÍA 10 Crema de verduras GUIISO DE POLO CON PATACAS logur	DÍA 11 Ensalada mixta con tomate, cebola, millo e cenoria Arroz con luras e chícharos Froita	DÍA 12 DÍA DO PILAR	DÍA 13 Sopa de lágrimas (SEN GLUTEN) Coliflor con chourizo e ovo Froita	DÍA 14 Ensaladiña rusa Fabas con verduras e carne Froita
DÍA 17 Arroz tres delicias Lentellas con verduras e carne Froita	DÍA 18 Crema de cabaza e cabaciña Polo o forno con arroz Froita	DÍA 19 Sopa de pasta (SEN GLUTEN) Guiso de carne con patacas, chícharos e cenoria Froita	DÍA 20 Crema de coliflor Filete de pescada a vizcaina con patacas logur	DÍA 21 Crema de cabaciña Arroz con ameixas Froita
DÍA 24 Crema de cenoria e cabaza Macarróns boloñesa (SEN GLUTEN) Froita	DÍA 25 Sopa de estrelliñas (SEN GLUTEN) Brócoli con pataca, ovo e chourizo Froita	DÍA 26 Crema de xudías Filete de pescada con pataca Froita	DÍA 27 Minestra de verduras Tortilla con ensalada Froita	DÍA 28 Ensalada mixta con tomate, cebola e millo Albóndegas con tomate e arroz logur

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514