



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL DE 2023 – XUNTA, SEN GLUTE

DÍA 3 SEMANA SANTA	DÍA 4 SEMANA SANTA	DÍA 5 SEMANA SANTA	DÍA 6 SEMANA SANTA	DÍA 7 SEMANA SANTA
DÍA 10 SEMANA SANTA	DÍA 11 Ensaladilla rusa Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 12 Sopa de fideos sen glute Guiso de carne con patacas, chicharos e cenoria logur	DÍA 13 Ensalada de pastas sen glute Filete de pescada a vizcaina con patacas Froita	DÍA 14 Crema de cabaciña Tortilla con champiñóns Froita
DÍA 17 Ensalada mixta (leituga, cebola, tomate, millo e cenoria) Macarróns sen glute boloñesa Froita	DÍA 18 Crema de xudías Filete de pescada en salsa de tomate con patacas logur	DÍA 19 Sopa de estreliñas sen glute Brócoli con pataca, ovo e chourizo Froita	DÍA 20 Arroz tres delicias Patacas a rioxana Froita	DÍA 21 Ensalada mixta (leituga, cebola, tomate, millo e olivas) Albóndegas con tomate e arroz Froita
DÍA 24 Ensalada de pasta sen glute Filete de porco con patacas logur	DÍA 25 Chicharos con xamón Macarróns sen glute con atún Froita	DÍA 26 Xudías con salsa de tomate Lombo o forno con arroz branco Froita	DÍA 27 Crema de brócoli Guiso de polo con patacas Froita	DÍA 28 Sopa marabilla sen glute Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514