



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE MARZO DE 2023 – SEN GLUTE

		<b>DÍA 1</b> Sopa de pasta SEN GLUTE Filete de pescada en salsa verde con patacas logur	<b>DÍA 2</b> Ensaladilla rusa Potaxe de garavanzos con carne Froita	<b>DÍA 3</b> Crema de brócoli Macarróns SEN GLUTE con atún Froita
<b>DÍA 6</b> Macarróns SEN GLUTE con tomate e orégano GARAVANZOS con carne logur	<b>DÍA 7</b> Crema de cabaciña e allo porro GUIISO DE POLO E PATACAS Froita	<b>DÍA 8</b> Xudías verdes con salsa de tomate Lombo de porco con arroz Froita	<b>DÍA 9</b> Sopa de PASTA SEN GLUTE Coliflor con chourizo e ovo Froita	<b>DÍA 10</b> Caldo de repolo Filete de pescada con salsa de cazola e patacas Froita
<b>DÍA 13</b> Arroz tres delicias Fabas con verduras e carne Froita	<b>DÍA 14</b> Crema de cabaza e cenoria Polo o forno con arroz Froita	<b>DÍA 15</b> Sopa de fideos SEN GLUTE Guiso de carne con patacas, chícharos e cenoria Froita	<b>DÍA 16</b> Crema de coliflor Filete de pescada a vizcaina con patacas logur	<b>DÍA 17</b> Crema de cabaciña Tortilla con champiñóns Froita
<b>DÍA 20</b> Crema de cenoria e cabaciña Macarróns SEN GLUTE boloñesa Froita	<b>DÍA 21</b> Crema de xudías Filete de pescada en salsa de tomate con patacas Froita	<b>DÍA 22</b> Sopa de PASTA SEN GLUTE Brócoli con pataca, ovo e chourizo Froita	<b>DÍA 23</b> Arroz tres delicias Lentellas con carne e verduriñas Froita	<b>DÍA 24</b> Ensalada mixta Albóndegas con tomate e arroz logur
<b>DÍA 27</b> Sopa DE PASTA SEN GLUTE Polo con ensalada Froita	<b>DÍA 28</b> Crema de brócoli Arroz con carne Froita	<b>DÍA 29</b> Ensalada de pasta SEN GLUTE Filete de pescada en salsa verde con patacas logur	<b>DÍA 30</b> Chícharos con xamón Macarróns SEN GLUTE con atún Froita	<b>DÍA 31</b> Caldo galego Patacas a rioxana Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TÉLEFONOS: 610432514