



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE XUÑO DE 2022 – SEN GLUTE

		DÍA 1 Xudías con salsa de tomate Espaguetes SEN GLUTE boloñesa Froita	DÍA 2 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e cenoria Arroz mariñeiro Froita	DÍA 3 Sopa de pasta SEN GLUTE Tortilla de pataca con ensalada Froita
DÍA 6 Ensalada de pasta SEN GLUTE Lentellas con verduras e carne *filete de pescada con patacas Froita	DÍA 7 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e atún Lombo asado con arroz Froita	DÍA 8 Crema de cabaza e cabaciña Espaguetes SEN GLUTE con salmón logur	DÍA 9 Ensalada rusa (<u>ovo, peixe</u>) Coliflor, pataca e chourizo Froita	DÍA 10 Sopa DE PASTA SEN GLUTE Pescada o forno con patacas guisadas Froita
DÍA 13 Chícharos con xamón Macarróns SEN GLUTE con salsa de atún Froita	DÍA 14 Arroz tres delicias Potaxe de garavanzos e verduras con carne logur	DÍA 15 Crema de brócoli Paella de carne Froita	DÍA 16 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e cenoria Espaguetes SEN GLUTE con polo Froita	DÍA 17 Xudías con ovo cocido Xamón asado con arroz Froita
DÍA 20 Crema de verduras Tortilla de pataca con champiñóns Froita	DÍA 21 Sopa de PASTA SEN GLUTE GUIISO DE POLO Froita	DÍA 22 Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola e millo Albóndegas con tomate e arroz branco IOGUR		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514