



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE ABRIL 2021 – SEN GLUTEN

	<b>DÍA 6</b> Arroz tres delicias Lentellas con verduras e carne Froita	<b>DÍA 7</b> Crema de cenoria e porro Salmón con arroz e verduras Froita	<b>DÍA 8</b> Sopa xuliana con fideos (SEN GLUTEN) Filete de pescada en salsa de cazola con patacas cocidas Froita	<b>DÍA 9</b> Ensalada rusa Macarróns (SEN GLUTEN) con polo logur
<b>DÍA 12</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola, olivas e queixo Potaxe de garavanzos con verduras e carne Froita	<b>DÍA 13</b> Chícharos con xamón Espaguetes (SEN GLUTEN) o allo con salmón logur	<b>DÍA 14</b> Espaguetes (SEN GLUTEN) con salsa de tomate Polo o forno con ensalada Froita	<b>DÍA 15</b> Crema de verduras GUIZO DE CARNE CON PATACAS Froita	<b>DÍA 16</b> Xudías verdes con salsa de tomate Filete de pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita
<b>DÍA 19</b> Crema de brócoli Lombo asado con arroz branco logur	<b>DÍA 20</b> Sopa de pasta (SEN GLUTEN) Guiso de luras con patacas Froita	<b>DÍA 21</b> Crema de chícharos Tortilla de pataca con ensalada Froita	<b>DÍA 22</b> Ensalada rusa Lentellas con verduras e carne Froita	<b>DÍA 23</b> Ensalada de leituga, tomate, millo doce, cenoria e cebola Bacallau o forno con pementos, cebola e patacas cocidas Froita
<b>DÍA 26</b> Caldo de repolo Polo o limón con ensalada Froita	<b>DÍA 27</b> Ensalada de leituga con ovo e bonito Macarróns (SEN GLUTEN) a boloñesa Froita	<b>DÍA 28</b> Sopa de fideos (SEN GLUTEN) Filete de pescada en salsa de primavera con patacas Froita	<b>DÍA 29</b> Crema de cabaza e cabaciña Albóndegas con tomate e arroz Froita	<b>DÍA 30</b> Ensalada de pasta (SEN GLUTEN) Potaxe de fabas con carne logur

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TÉLEFONOS: 610432514