



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL DE 2022 – SEN GLUTE

				DÍA 1 Crema de cabaciña (<u>apio</u>) Filete de pescada con salsa primavera e patacas (<u>peixe</u>) Froita
DÍA 4 Crema de brócoli (<u>apio</u>) Tortilla con champiñóns e xamón (<u>ovo</u>) logur (<u>leite</u>)	DÍA 5 Caldo galego Filete de pescada en salsa verde con patacas (<u>peixe</u>) Froita	DÍA 6 Sopa de lágrimas SEN GLUTE Paella de carne Froita	DÍA 7 Ensalada rusa (<u>ovo, peixe</u>) Potaxe de garavanzos con carne Froita	DÍA 8 Crema de coliflor e cenoria (<u>apio</u>) Macarróns con salmón o allo SEN GLUTE Froita
DÍA 11 Festivo Semana Santa	DÍA 12 Festivo Semana Santa	DÍA 13 Festivo Semana Santa	DÍA 14 Festivo Semana Santa	DÍA 15 Festivo Semana Santa
DÍA 18 Festivo Semana Santa	DÍA 19 Ensalada rusa (<u>ovo, peixe</u>) Lentellas con verduriñas e carne LOMO CON PATACAS Froita	DÍA 20 Sopa marabilla SEN GLUTE Verzas con patacas, ovo cocido e chourizo (<u>ovo</u>) logur (<u>leite</u>)	DÍA 21 Crema de verduras (<u>apio</u>) GUIISO DE POLO CON PATACAS Froita	DÍA 22 Xudías verdes con xamón Filete de pescada a galega con patacas (<u>peixe</u>) Froita
DÍA 25 Crema de cabaciña (<u>apio</u>) Macarróns con polo SEN GLUTE Froita	DÍA 26 Crema de cenoria (<u>apio</u>) Filete de pescada a vizcaina con patacas (<u>peixe</u>) Froita	DÍA 27 Sopa de fideos SEN GLUTE Lombo de porco o forno con arroz (<u>sulfitos</u>) Froita	DÍA 28 Crema de cabaza e cabaciña (<u>apio</u>) Espaguetes con atún SEN GLUTE logur (<u>leite</u>)	DÍA 29 Ensalada de pasta SEN GLUTE Fabas con verduriñas e carne Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514