



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE OUTUBRO DE 2021 – SEN GLUTEN

				<b>DÍA 1</b> Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne Froita
<b>DÍA 4</b> Sopa de pasta SEN GLUTEN Tortilla con ensalada Froita	<b>DÍA 5</b> Minestra de verduras a galega Polo o forno con arroz logur	<b>DÍA 6</b> Ensalada de pasta SEN GLUTEN Bacallau con arroz, chícharos e cenoria Froita	<b>DÍA 7</b> Xudías verdes con salsa de tomate Macarróns SEN GLUTEN con polo Froita	<b>DÍA 8</b> Crema de chícharos Filete de pescada a vizcaína con patacas Froita
<b>DÍA 11</b> <u>DÍA DO ENSINO</u>	<b>DÍA 12</b> <u>DÍA DO PILAR</u>	<b>DÍA 13</b> Crema de verduras Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita	<b>DÍA 14</b> Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Lombo de porco o forno con arroz Froita	<b>DÍA 15</b> Crema de brócoli Tortilla con ensalada logur
<b>DÍA 18</b> Ensalada con ovo e bonito Fabas con verduras e carne logur	<b>DÍA 19</b> Crema de allo porro e pataca Espaguetes SEN GLUTEN a boloñesa Froita	<b>DÍA 20</b> Sopa de fideos SEN GLUTEN Salmón con patacas e verduras Froita	<b>DÍA 21</b> Ensalada de tomate e mexillóns Verzas con patacas, ovo cocido e chourizo Froita	<b>DÍA 22</b> Crema de cenoria e cabaza Macarróns SEN GLUTEN con atún Froita
<b>DÍA 25</b> Ensaladilla rusa Potaxe de garavanzos con carne Froita	<b>DÍA 26</b> Sopa de verduras con fideos SEN GLUTEN Arroz con luras Froita	<b>DÍA 27</b> Crema de verduras (cabaza e cabaciña) Espaguetes SEN GLUTEN con salmón logur	<b>DÍA 28</b> Espaguetes SEN GLUTEN con tomate e orégano Pavo con ensalada Froita	<b>DÍA 29</b> Caldo de repolo Filete de pescada en salsa de primavera con patacas e chícharos Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514