



Guía de axuda para programar os menús escolares

MENÚS OUTONO/INVERNO RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

Teléfono de contacto : 610 432 514/ 630 181 986/ 986 572 792

MES DE SETEMBRO 2018, XUNTA DE GALICIA

		DÍA 12 Crema de cenoria e cabaciña Macarróns con carne e verduras logur natural	DÍA 13 Ensalada rusa pescada ao forno con patacas Froita	DÍA 14 Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas Polo ao forno con arroz e verduras Froita
		Croquetas de pescada con cabaciña + froita	Crema de verduras con picatostes e taquiños de polo + lácteo	Polo con patacas e brócoli + froita
DÍA 17 Puré de cabaza e cabaciña Canelóns de carne logur	DÍA 18 Ensalada de leituga, tomate, cebola e ovo cocido Arroz con luras Froita	DÍA 19 Ensalada de pasta Pescada ao forno con verduras Froita	DÍA 20 Brócoli en allada Filete de bonito con arroz Froita	DÍA 21 Minestra de verduras Espaguetes con tenreira e cenoria Froita
Salteado de verduras con xamón e ovo cocido + froita	Peituga de polo con tomate + lácteo	Revolto de tomate e xamón + froita	Brochetas de carne con espárragos + froita	Lombiños de peixe á romana con cabaciña + froita
DÍA 24 Crema de cenoria, porro e pataca Tenreira con arroz Froita	DÍA 25 Ensalada de tomate con mexillóns Filete de polo a prancha con patacas Froita	DÍA 26 Potaxe de garavanzos e verduras Ensalada de tomate natural e sardinillas Froita	DÍA 27 Verduras con xamón Espaguetes con pavo logur	DÍA 28 Caldo de grelos con pataca Bacallau con arroz e verduras Froita
Tortilla francesa con tomate natural + lácteo	Lasaña + froita	Filete de lombo con ensalada + froita	Puré de verduras con xamón + froita	Crema de cabaciña con queisiños + froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514

*Estes menús porán ser modificados segundo mercado.