



## 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 OUTUBRO 2016

<b>LUNS, 03- menú 16</b> Crema de cenoura con pataca Tortilla de pataca con cebolla, calabacín y tomate <b>Froita</b>	<b>MARTES, 04- menú 17</b> Ensalada de tomate, olivas e aguacate Pescada con patacas cocidas á galega <b>Froita</b>	<b>MÉRCORES, 05- menú 18</b> Empanada de bonito Potaxe de garavanzos con macarrons e verduras <b>logur</b>	<b>XOVES, 06- menú 19</b> Caldo galego Bacallau ó forno con arroz <b>Froita</b>	<b>VENRES, 07- menú 20</b> Crema de cabaza con pataca, allo, porro e cebola Guiso de tenreira con verduras <b>Froita</b>
Brocheta de peixe con verduras á prancha + lácteo	Lasaña de cabaciña con pavo + froita	Crema de verduras + peituga+ lácteo	Hamburguesa de xamón cocido + tomate + froita	Ensalada + filete de pescado + froita
<b>LUNS, 10- menú 1</b> Chícharos con xamón Tortilla de patacas con gambas e champiñóns <b>logur</b>	<b>MARTES, 11- menú 2</b> Ensalada de arroz con verduras Pescada ó forno con patacas <b>Froita</b>	<b>MÉRCORES, 12</b> <b>Festivo (DÍA DO PILAR)</b>	<b>XOVES, 13- menú 3</b> Empanada de atún Lentellas con verduras e patacas <b>Froita</b>	<b>VENRES, 14- menú 4</b> Feixóns verdes con carne Macarróns con peixes <b>Froita</b>
Filete de pescado + guarnición + froita	Crema de verduras+ filete de pavo+ froita	Ensalada mixta+ tenreira + lácteo	Puré de patacas+ polo + lácteo	Salteado de verduras + croquetas de peixe + froita
<b>LUNS, 17- menú 5</b> Fabas con verduras Arroz con carne en salsa de tomate <b>Froita</b>	<b>MARTES, 18- menú 6</b> Empanada de polo Potaxe de legumes e verduras <b>logur</b>	<b>MÉRCORES, 19- menú 7</b> Sopa de pasta Hamburguesa de peixe con patacas <b>Froita</b>	<b>XOVES, 20- menú 8</b> Crema de repolo e cenoura Espaquetis con salsa de atún <b>Froita</b>	<b>VENRES, 21- menú 9</b> Sopa de peixe con arroz Canelóns de carne e verduras <b>Froita</b>
Salteado de verduras con queixo + froita	Peituga de polo + arroz + froita	Brochetas de peixe + espárragos + lácteo	Crema de verduras + lombiños de peixe + froita	Tortilla francesa con tomate natural + lácteo
<b>LUNS, 24- menú 10</b> Ensalada de pementos, remolacha, tomate e polo Lentellas guisadas con arroz e verduras <b>Froita</b>	<b>MARTES, 25- menú 11</b> Crema de verduras con patacas Pescada en salsa verde con patacas <b>Froita</b>	<b>MÉRCORES, 26- menú 12</b> Crema de espinacas con queixo Arroz con pavo, porco e luras <b>Froita</b>	<b>XOVES, 27- menú 13</b> Empanada de atún con pasas Lentellas con verduras e arroz <b>logur</b>	<b>VENRES, 28- menú 14</b> Fabas con patacas e verduras Guiso de luras <b>Froita</b>
Lasaña de cabaciña + pavo + froita	Filete de pescada con ensalada+ lácteo	Puré de verduras + tortilla francesa + froita	Melón con xamón + lácteo	Ensalada mixta + peixe á prancha + froita
<b>LUNS, 31</b> <b>Día non lectivo</b>				
Ensalada completa con atún e piña+ lácteo				

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TELÉFONOS: 610432514