



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 XANEIRO DE 2017, HIPOCALORICO

LUNS 9 Crema de chicharos con cenreira e pataca Tortilla francesa con champiñons e xamón Froita	MARTES 10 Crema de verduras Pescada en salsa verde con patacas logur 0%	MERCORES 11 Crema de espinacas con queixo fresco Arroz con carne e verduriñas Froita	XOVES 12 Sopa de pasta e verduras Polo con verduras Froita	VENRES 13 Ensalada mixta Guiso de luras Froita
LUNES 16 Crema de verduras Lentellas guisadas con arroz e verduras Froita	MARTES 17 Ensalada de leituga, tomate, cenreira, millo, cebola e olivas Pescada con patacas e chicharos Froita	MERCORES 18 Caldo galego Roti de pavo con tomate a prancha logur 0%	XOVES 19 Sopa de pasta Bacallau o forno con calabacín a prancha Froita	VENRES 20 Crema de cabaza con pataca, allo, porro e cebola Guiso de tenreira con verduras Froita
LUNES 23 Ensalada de tomate, cebola e bonito Potaxe de garavanzos con macarrons e verduras Froita	MARTES 24 Chicharos con xamón Tortilla francesa con champiñons e gambas Froita	MERCORES 25 Ensalada de arroz con verduras Pescada o forno con verduras Froita	XOVES 26 Feixons verdes con carne Macarrons con peixes e verduriñas logur 0%	VENRES 27 Fabas con verduras Lomo a prancha con verduras a prancha Froita
LUNS 30 Sopa de polo con pasta Hamburguesa con menestra logur 0%	MARTES 31 Ensalada de leituga, tomate, cebola, atún e cenreira Lentellas con verduras e patacas Froita			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514