



## 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, SEN FRUCTOSA**

<b>LUNS 9</b> Crema de acelgas Lomo con patacas logur natural	<b>MARTES 10</b> Brécol con allada Pescada a prancha con patacas logur natural	<b>MERCORES 11</b> Crema de espinacas con queixo Arroz con carne logur natural	<b>XOVES 12</b> Sopa de pasta Polo con patacas logur natural	<b>VENRES 13</b> Ensalada de leituga, olivas e atún Luras con macarrons logur natural
<b>LUNES 16</b> Rustrido de acelgas Tortilla de pataca logur natural	<b>MARTES 17</b> Ensalada de leituga, olivas e ovo Pescada con patacas logur natural	<b>MERCORES 18</b> Caldo galego de grelos Roti de pavo con pasta logur natural	<b>XOVES 19</b> Sopa de pasta Bacallau o forno con arroz logur natural	<b>VENRES 20</b> Crema de brécol Guiso de tenreira con patacas logur natural
<b>LUNES 23</b> Empanada hoxaldrada de bonito Macarrons salteados con xamón logur natural	<b>MARTES 24</b> Brécol con xamón Tortilla de pataca con champiñons e gambas logur natural	<b>MERCORES 25</b> Ensalada de arroz con ovo e atún Pescada o forno con patacas logur natural	<b>XOVES 26</b> Salteado de espinacas con allo e xamón Macarrons con peixes logur natural	<b>VENRES 27</b> Tortilla francesa Albóndigas con arroz logur natural
<b>LUNS 30</b> Sopa de polo con pasta Hamburguesa con arroz logur natural	<b>MARTES 31</b> Empanada hoxaldrada de atún Lomo con patacas logur natural			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TÉLEFONOS: 610432514