



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 LACTOSA, PLV

LUNS 9 Crema de chicharos con cenoura e pataca Tortilla de pataca con champiñons Froita	MARTES 10 Crema de verduras Pescada en salsa verde con patacas logur SEN LAC TOSA/SOIA	MERCORES 11 Crema de espinacas Arroz con carne e tomate Froita	XOVES 12 Sopa de pasta e verduras Polo con patacas e verduras Froita	VENRES 13 Fabas con patacas e verduras Guiso de luras Froita
LUNES 16 Peituga de polo con tomate a prancha Lentellas guisadas con arroz e verduras Froita	MARTES 17 Ensalada de leituga, tomate, cenoura, millo, cebola e olivas Pescada con patacas e chicharos Froita	MERCORES 18 Caldo galego Lomo con patacas logur SEN LACTOSA/SOIA	XOVES 19 Sopa de pasta Bacallau o forno con arroz Froita	VENRES 20 Crema de cabaza con pataca, allo, porro e cebola Guiso de tenreira con verduras e patacas Froita
LUNES 23 Revolto de atún e tomate Potaxe de garavanzos con macarrons e verduras Froita	MARTES 24 Chicharos con xamón Tortilla de pataca con champiñons e gambas Froita	MERCORES 25 Ensalada de arroz con verduras Pescada o forno con patacas Froita	XOVES 26 Feixons verdes con carne Macarrons con peixes logur SEN LACTOSA/SOIA	VENRES 27 Fabas con verduras Albóndigas con arroz e salsa de tomate Froita
LUNS 30 Sopa de polo con pasta Hamburguesa con arroz e salsa de tomate logur	MARTES 31 Macarrons con atún Lentellas con verduras e patacas Froita			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514