



Guía de axuda para programar os menús escolares

MENÚS PRIMAVERA/VERÁN RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

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

MES DE ABRIL 2018, XUNTA DE GALICIA

LUNS 2	MARTES 3	MÉRCORES 4	XOVES 5	VENRES 6
VACACIONS SEMANA SANTA	Ensaladilla rusa Pescada o forno con patacas Froita	Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Polo o forno con arroz, xudías e cenoria logur	Salpicón de peixes con vinagreta e olivas Tortilla con espinacas e cogomelos Froita	Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Guiso de tenreira con patacas e verduras Froita
	Guiso de xarrete de tenreira con verduras + lácteo	Filete de pescada a prancha con ensalada + froita	Tortilla francesa con atún e ensalada de tomate + froita	Lomo a prancha con patacas cocidas e xudías + lácteo
LUNS 9 Ensalada de leituga, tomate e mexillóns Filete de polo a prancha con patacas logur	MARTES 10 Ensalada de pasta Filete de palometa o forno con verduras Froita	MÉRCORES 11 Minestra de verduras Salmón con arroz e tomate Froita	XOVES 12 Empanada de pavo Lentellas con xamón e chourizo Laranxa	VENRES 13 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Polo o forno con macarróns e verduras Froita
Filete de pescada con tomate a prancha + lácteo	Filete de polo con ensalada + froita	Puré de verduras + lomo a prancha + froita	Sopa xuliana + san Xacobo + lácteo	Ensalada mixta + peixe á prancha + froita
LUNS 16 Crema de porro e pataca Carne guisada con arroz e verduras Froita	MARTES 17 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Bacallau o forno con patacas Froita	MÉRCORES 18 Melón con xamón Espaguetes con polo e verduras Froita	XOVES 19 Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas Pescada o forno con patacas e verduras Froita	VENRES 20 Puré de cabaza e cabaciña Macarróns con carne picada e tomate logur
Lasaña vexetal + froita	Filete ruso con cabaciña a prancha + lácteo	Chuleta o forno con verduras + froita	Filete recheo de xamón e queixo con tomate + froita	Filete de pescada á prancha con tomate e pataca + froita
LUNS 23 Minestra de verduras Espaguetes con tenreira e cenoria Froita	MARTES 24 Ovos cocidos con atún Fabas con verduras Froita	MÉRCORES 25 Crema de cenoria Salmón con patacas cocidas Froita	XOVES 26 Ensalada clásica (leituga, tomate e cebola) con ovo cocido Arroz con luras logur	VENRES 27 Tomate, atún e aceite Bacallau con arroz e verduras Froita
Revolto de cogomelos e xamón + lácteo	Peituga de polo a prancha con pataca cocida + froita	Lomo a prancha con verduriñas a prancha + froita	Pescada + arroz + froita	Hamburguesa de salmón con tomate á prancha + froita
LUNS 30 Crema de cabaciña Ensalada de garavanzos con sardinillas e arroz branco logur natural				
Tortilla francesa con queixo + froita				

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514

*Estes menús poden someterse a cambios según mercado.