



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 MARZO 2018, XUNTA DE GALICIA

| | | | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | JUEVES 1 Lentellas con verduras Guiso de lura con patacas logur | VIERNES 2 Crema de cabaciña e pataca Guiso de salmón con arroz e verduras Froita |
| | | | Tortilla francesa con atún e ensalada de tomate + froita | Lomo a prancha con patacas cocidas e xudías + lácteo |
| LUNS 5 Brócoli, cenoria e chícharos Carne guisada con patacas guisadas Froita | MARTES 6 Xudías verdes con taquiños de xamón Guiso de pescada con arroz Froita | MÉRCORES 7 Ensalada do temporada (pataca, tomate, cenoria e cebola) Macarróns con polo e verduras logur | XOVES 8 Crema de cenoria, porro e pataca Tenreira guisada con arroz Froita | VENRES 9 Potaxe de garavanzos e verduras Ensalada de tomate e sardinillas 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 12 Xudías, chícharos e cenoria con xamón Guiso de pavo con arroz e verduras Froita | MARTES 13 Sopa de peixe con verduras Tortilla con espinacas Froita | MÉRCORES 14 Brócoli con allada Filete de bonito con arroz logur | XOVES 15 Crema de verduras (espinaca e acelgas) Canelóns con bechamel Froita | VENRES 16 Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, millo e cenoria) Lentellas con carne e pataca Froita |
| Lasaña vexetal + froita | Filete ruso con cabaciña a prancha + lácteo | Polo 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 19 Fabas con verduras Arroz con atún Froita | MARTES 20 Crema de verduras (cabaza, cenoria, porro e pataca) Polo o forno con pataca cocida Froita | MÉRCORES 21 Crema de verduras (brócoli, porro, apio e pataca) Guiso de pavo con macarróns Froita | XOVES 22 Chícharos con xamón Arroz con mexillóns Froita | VENRES 23 Minestra de verduras Espaguetes con boloñesa de carne de tenreira logur |
| Tortilla francesa con queixo + froita | Crema de verduras + filete de pavo + froita | Hamburguesa de salmón con tomate á prancha + froita | Pescada + arroz + froita | Brochetas de polo e porco + espárragos +lácteo |
| LUNS 26 VACACIONS SEMANA SANTA | MARTES 27 VACACIONS SEMANA SANTA | MERCORES 28 VACACIONS SEMANA SANTA | JUEVES 29 VACACIONS SEMANA SANTA | VIERNES 30 VACACIONS SEMANA SANTA |

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514