



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 XUÑO 2019 – SEN GLUTE

LUNS 03 Crema de verduras Macarróns SEN GLUTE con boloñesa de carne Froita	MARTES 04 Xudías, chícharos e cenoria a galega Filete de pescada o forno con patacas Froita	MÉRCORES 05 Ensalada rusa Lentellas con carne Laranxa	XOVES 06 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Polo o forno con arroz, xudías e pemento roxo Froita	VENRES 07 Crema de cabaciña Guiso de carne con patacas e chícharos e cenoria logur
Salteado de verduras con queixo e froita	Xamón cocido + arroz + froita	Brocheta de peixe + espárragos + lácteo	Crema de verduras + lombiños de peixe +froita	Tortilla francesa con tomate natural + lácteo
LUNS 10 Xudías salteadas con xamón Pescada en salsa primavera con arroz e chícharos Froita	MARTES 11 Salpicón con pemento e olivas Macarróns SEN GLUTE con polo Froita	MÉRCORES 12 Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas Bacallau con patacas, pemento roxo, verde e cebola Froita	XOVES 13 PIZZA SEN GLUTE Fabas con verduras logur	VENRES 14 Crema de porro e patacas Arroz con carne, chícharos e cenoria Froita
Lasaña de cabaciña + pavo + froita	Filete de pescada con ensalada + lácteo	Puré de verduras + tortilla francesa + froita	Melón con xamón + lácteo	Hamburguesa de salmón con cabaciña a prancha
LUNS 17 Ensalada de leituga, tomate, cenoria, cebola e atún Espaguetes SEN GLUTE boloñesa Froita	MARTES 18 Minestra de verduras Salmón con patacas cocidas Froita	MÉRCORES 19 Ensalada de pasta SEN GLUTE Garavanzos con carne e verduras Froita	XOVES 20 Ensalada de leituga, tomate, millo e atún Tortilla con cogomelos Froita	VENRES 21 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo, cenoria e remolacha Albóndegas con arroz branco e salsa de tomate Sobremesa lácteo
Ensalada completa con atún e piña + lácteo	Lombo a prancha con cabaciña gratinada + froita	Brocheta de peixe con verduras á prancha + lácteo	Crema de verduras + peituga + lácteo	Brócoli salteado con xamón e cebola + froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514