



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 LACTOSA / PLV**

<b>LUNS 03</b> Crema de verduras Macarróns con boloñesa de carne Froita	<b>MARTES 04</b> Xudías, chícharos e cenoria a galega Filete de pescada o forno con patacas Froita	<b>MÉRCORES 05</b> Ensalada rusa Lentellas con carne Laranxa	<b>XOVES 06</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Polo o forno con arroz, xudías e pemento roxo Froita	<b>VENRES 07</b> Crema de cabaciña Guiso de carne con patacas e chícharos e cenoria logur sen lactosa / soia
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
<b>LUNS 10</b> Xudias salteadas con xamón Pescada en salsa primavera con arroz e chícharos Froita	<b>MARTES 11</b> Salpicón con pemento e olivas Macarróns con polo Froita	<b>MÉRCORES 12</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola e olivas Bacallau con patacas, pemento roxo, verde e cebola Froita	<b>XOVES 13</b> Empanada galega Fabas con verduras logur sen lactosa / soia	<b>VENRES 14</b> 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
<b>LUNS 17</b> Ensalada de leituga, tomate, cenoria, cebola e atún Espaguetes boloñesa Froita	<b>MARTES 18</b> Minestra de verduras Salmón con patacas cocidas Froita	<b>MÉRCORES 19</b> Ensalada de pasta Garavanzos con carne e verduras Froita	<b>XOVES 20</b> Ensalada de leituga, tomate, millo e atún Tortilla con cogomelos Froita	<b>VENRES 21</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo, cenoria e remolacha Albóndegas con arroz branco e salsa de tomate Sobremesa lácteo SEN LACTOSA / soia
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

TÉLEFONOS: 610432514