



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 DECEMBRO 2016, HIPOCALORICO

			XOVES, 01- menú 17 Ensalada de tomate, olivas e aguacate Pescada con patacas cocidas a galega Froita	VENRES, 02-menú 18 Crema verde de espinacas, acelga e brécol Macarrons con xudias e carne logur 0%
LUNS, 05-menú 19 Caldo galego Arroz mariñeiro con cenoira e cabacin Froita	MARTES, 06 FESTIVO	MÉRCORES, 07-menú 20 Crema de cabaza, allo, porro e cebola Guiso de tenreira con verduras e pasta logur 0%	XOVES, 08 FESTIVO	VENRES, 09-menú 1 Chicharos con xamón Tortilla francesa con gambas e champiñons logur 0 %
LUNS, 12- menú 2 Ensalada de arroz con verduras Pescada o forno con menestra Froita	MARTES, 13- menú 3 Brécol con xamón Lentellas con carne e verduras logur 0 %	MÉRCORES, 14- menú 4 Feixóns verdes con carne Macarrons con ameixas e brecol Froita	XOVES, 15- menú 5 Crema de verduras Lomo con arroz branco Froita	VENRES, 16- menú 6 Ensalada mixta Potaxe de legumes e verduras Froita
LUNS, 19- menú 7 Sopa de pasta Hamburguesa de carne con tomate a prancha Froita	MARTES, 20- menú 8 Crema de repolo con cenoira Espaguetis con atún e verduras Froita	MÉRCORES, 21- menú 9 Menestra de verduras Macarrons con carne e coliflor logur 0 %	JUEVES, 22 NADAL	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514