



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, SEN FRUCTOSA

			XOVES, 01- menú 17 Ensalada de ovo, olivas e aguacate Pescada con patacas cocidas a galega logur natural	VENRES, 02-menú 18 Crema verde de espinacas, acelga e brécol Macarros con carne logur natural
LUNS, 05-menú 19 Sopa de pasta Arroz mariñeiro logur natural	MARTES, 06 FESTIVO	MÉRCORES, 07-menú 20 Crema de brécol con pataca Pasta con tenreira logur natural	XOVES, 08 FESTIVO	VENRES, 09-menú 1 Ensalada de leituga, olivas e atún Tortilla de pataca con gambas e champiñons Postre lácteo
LUNS, 12- menú 2 Ensalada de arroz con xamón e queixo Pescada o forno con patacas logur natural	MARTES, 13- menú 3 Brécol con xamón e patacas Guiso de polo con patacas logur natural	MÉRCORES, 14- menú 4 Brécol con pataca e allada Macarrons con ameixas logur natural	XOVES, 15- menú 5 Crema de acelga Albóndigas con arroz branco logur natural	VENRES, 16- menú 6 Sopa de polo con fideos Tortilla de pataca logur natural
LUNS, 19- menú 7 Sopa de pasta Hamburguesa de carne con patacas logur natural	MARTES, 20- menú 8 Crema de espinacas Espaguetis con atún logur natural	MÉRCORES, 21- menú 9 Sopa de arroz Macarrons con carne Postre lácteo	JUEVES, 22 NADAL	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514