



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 GLUTEN

			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 SEN GLUTEN E SEN OVO boloñesa logur
LUNS, 05-menú 19 Caldo galego Arroz con bacallau Froita	MARTES, 06 FESTIVO	MÉRCORES, 07-menú 20 Crema de cabaza con pataca, allo, porro e cebola Guiso de tenreira con verduras e pasta SEN GLUTEN E SEN OVO logur	XOVES, 08 FESTIVO	VENRES, 09-menú 1 Chicharos con xamón Tortilla de pataca con gambas e champiñons Postre lácteo
LUNS, 12- menú 2 Ensalada de arroz con verduras Pescada o forno con patacas Froita	MARTES, 13- menú 3 Brécol con xamón Lentellas con carne logur	MÉRCORES, 14- menú 4 Feixóns verdes con carne Macarrons SEN GLUTEN E SEN OVO con ameixas Froita	XOVES, 15- menú 5 Crema de verduras Albóndigas con arroz branco e salsa de tomate Froita	VENRES, 16- menú 6 Peituga de polo con arroz Potaxe de legumes e verduras Froita
LUNS, 19- menú 7 Sopa de pasta SEN GLUTEN E SEN OVO Hamburguesa de carne con patacas Froita	MARTES, 20- menú 8 Crema de repolo con cenoira Espaguetis SEN GLUTEN E SEN OVO con salsa de atún Froita	MÉRCORES, 21- menú 9 Sopa de peixe con arroz Macarrons SEN GLUTEN E SEN OVO boloñesa Postre lácteo	JUEVES, 22 NADAL	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514