



## 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 LACTOSA

			<b>XOVES, 01- menú 17</b> Ensalada de tomate, olivas e aguacate Pescada con patacas cocidas a galega Froita	<b>VENRES, 02-menú 18</b> Crema verde de espinacas, acelga e brécol Macarrons boloñesa logur sen lactosa
<b>LUNS, 05-menú 19</b> Caldo galego Arroz mariñeiro Froita	<b>MARTES, 06</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>MÉRCORES, 07-menú 20</b> Crema de cabaza con pataca, allo, porro e cebola Guiso de tenreira con verduras e pasta logur sen lactosa	<b>XOVES, 08</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>VENRES, 09-menú 1</b> Chicharos a galega Tortilla de pataca con gambas e champiñons Postre lácteo sen lactosa
<b>LUNS, 12- menú 2</b> Ensalada de arroz con verduras Pescada o forno con patacas Froita	<b>MARTES, 13- menú 3</b> Brécol con patacas e aceite de oliva Lentillas con carne e verduras logur sen lactosa	<b>MÉRCORES, 14- menú 4</b> Feixóns verdes con carne Macarrons con ameixas Froita	<b>XOVES, 15- menú 5</b> Crema de verduras Albóndigas con arroz branco e salsa de tomate Froita	<b>VENRES, 16- menú 6</b> Empanada de polo Potaxe de legumes e verduras Froita
<b>LUNS, 19- menú 7</b> Sopa de pasta Hamburguesa de carne con patacas Froita	<b>MARTES, 20- menú 8</b> Crema de repolo con cenoura Espaguetis con atún Froita	<b>MÉRCORES, 21- menú 9</b> Sopa de peixe con arroz Macarrons con carne Postre lácteo sen lactosa	<b>JUEVES, 22</b>  <b>NADAL</b>	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514