



MENÚS OUTONO/INVERNO RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

Teléfono de contacto : 610 432 514/ 630 181 986/ 986 572 792

MENÚ MES DE DICIEMBRE DE 2015

	<p>MARTES 1 Crema de verduras con patacas Pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita</p>	<p>MIERCOLES 2 Empanada de atún Lentellas con verduras e arroz Froita</p>	<p>JUEVES 3 Caldo galego Peituga de polo a prancha con arroz branco e salsa de tomate Froita</p>	<p>VIERNES 4 Menestra de verduras con xamón Bacallau ao forno con patacas e pementos. logur</p>
	<p>Ensalada Mixta+ Tenreira con Tallaríns+ Froita *</p>	<p>Salteado de verduras + tortilla francesa + Froita *</p>	<p>Pescado con guarnición de verduras e pataca + Froita *</p>	<p>Sopa de fideos con verduras + filete de polo + Froita *</p>
<p>LUNES 7 Feixons verdes con xamón Arroz a mariñeira logur</p>	<p>MARTES 8 <u>Día non lectivo</u></p>	<p>MIERCOLES 9 Sopa de polo e verduras Macarróns con carne e verduras Froita</p>	<p>JUEVES 10 Ensalada de arroz e verduras Pescada ao forno con salsa primavera e patacas Froita</p>	<p>VIERNES 11 Empanada de polo Potaxe de legumes e verduras Froita</p>
		<p>Salteado de verduras + Croquetas de polo + Froita *</p>	<p>Sopa de pasta+ Filete ruso con salsa de tomate + Froita *</p>	<p>Crema de verduras + Lomitos de peixe + Froita *</p>
<p>LUNES 14 Chicharos con xamón Tortilla de pataca con champiñons e gambas Froita</p>	<p>MARTES 15 Crema de cabaciña Porco asado con verduriñas e patacas Froita</p>	<p>MIERCOLES 16 Ensalada de leituga, tomate, olivas e emulsión de aguacate Pescada o forno con salsa vizcaína e pataca cocida logur</p>	<p>JUEVES 17 Puré de Espinacas e pataca. Arroz con pavo , porco e luras. Froita</p>	<p>VIERNES 18 Empanada hoxaldrada de xamón e queixo Canelóns de carne Natillas</p>
<p>Verduriñas a prancha con xamón + Froita *</p>	<p>Verduras refogadas+ brocheta de polo + Froita *</p>	<p>Puré de verduras + filete de polo + Froita *</p>	<p>Filete de Merluza con ensalada + Froita*</p>	<p>Tortilla francesa con tomate natural + Froita *</p>
	<p>Menús supervisados e homologados segundo a Normativa Legal Vixente en materia de Nutrición e Comedores Escolares por :</p> <p>Consultoría Nutricional Galega , CONUGA , a cal garante que todos os Menús cumpren coa Lei de Seguridade " Ley de Seguridad Alimentaria y Nutrición 17/2011 " Puede consultar dicha Ley , en el siguiente enlace :https://www.boe.es/boe/dias/2011/07/06/pdfs/BOE-A-2011-11604.pdf</p>		<p>Suxestións para ceas : A suxestión para a cea, é só a modo orientativo un exemplo do que sería unha cea equilibrada e saudable nutricionalmente falando e complementaria á comida.</p>	
	<p><u>RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING</u></p>			