



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, XUNTA

			XOVES, 01- menú 17 Ensalada de tomate, olivas, cenoura, millo e cebola Pescada con patacas cocidas a galega Froita	VENRES, 02-menú 18 Crema verde de espinacas, acelga e brécol Macarrons boloñesa logur
		Brochetas de peixe con verduras á prancha + lácteo	Lasaña de cabaciña con pavo + froita	Crema de verduras+ peituga + froita
LUNS, 05-menú 19 Caldo galego Arroz mariñeiro Froita	MARTES, 06 FESTIVO	MÉRCORES, 07-menú 20 Crema de cabaza con pataca, allo, porro e cebola Guiso de tenreira con verduras e pasta logur	XOVES, 08 FESTIVO	VENRES, 09-menú 1 Chicharos con xamón Tortilla de pataca con gambas e champiñons Postre lácteo
San xacobo de xamón cocido con tomate + froita		Ensalada mixta con filete de salmón + froita		Polo con patacas e brécol + froita
LUNS, 12- menú 2 Ensalada de arroz con verduras Pescada o forno con patacas Froita	MARTES, 13- menú 3 Brécol con xamón e patacas Lentellas con carne e verduras logur	MÉRCORES, 14- menú 4 Feixóns verdes con carne Macarrons con ameixas Froita	XOVES, 15- menú 5 Crema de verduras Albóndigas con arroz branco e salsa de tomate Froita	VENRES, 16- menú 6 Empanada de polo Potaxe de legumes e verduras Froita
Salteado de verduras con xamón e ovo cocido + froita	Peituga de polo con tomate + lácteo	Revolto de queixo e xamón + froita	Brochetas de peixes con espárragos + froita	Lombiños de peixe a romana con cabaciña + froita
LUNS, 19- menú 7 Sopa de pasta Hamburguesa de carne con patacas Froita	MARTES, 20- menú 8 Crema de repolo con cenoura Espaguetis con atún Froita	MÉRCORES, 21- menú 9 Sopa de peixe con arroz Canelóns de carne con verduras Postre lácteo	JUEVES, 22 NADAL	
Tortilla francesa con tomate natural + lácteo	Lasaña + froita	Filete de pescada con ensalada + froita		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514