



## 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 XUÑO 2017, XUNTA DE GALICIA

			<b>XOVES 1</b> Ensaladilla rusa Lentellas con verduras Froita	<b>VENRES 2</b> Crema verde de espinaca, acelga e brécol Tortilla con champiñóns e xamón Lácteo
			Ensalada mixta con xamón e ovo cocido+ lácteo	Filete ruso con cabaciña a prancha +froita
<b>LUNS 5</b> Crema de verduras Espaguete boloñesa Froita	<b>MARTES 6</b> Ensalada de pasta Fabas con chirlas e mexillóns Froita	<b>MÉRCORES 7</b> Sopa de fideos Albóndegas con arroz branco Lácteo	<b>XOVES 8</b> Xudíasa galega Macarróns con castañeta , cenoria e cabaciña Froita	<b>VENRES 9</b> Sopa de estrelíñas Polo con patacas e verduras Froita
Raxo con pementos + lácteo	Crema de verduras+ filete de pavo+ froita	Filete de pescada a romana con ensalada + froita	Puré de patacas+ salmón + lácteo	Salteado de verduras + nuggets de polo+ froita
<b>LUNS 12</b> Ensalada de arroz Pescada en salsa de cazola con patacas Froita	<b>MARTES 13</b> Crema de verduras Macarróns con polo Lácteo	<b>MÉRCORES 14</b> Sopa de estrelíñas Arroz con luras, mexillóns e gambas Froita	<b>XOVES 15</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola e cenoria Garavanzos con carne e verduras Froita	<b>VENRES 16</b> Empanada de carne Minestra de verduras con xamón e ovo a galega Froita
Lomo con patacas + lácteo	Crema de verduras+ filete de pavo+ froita	Atún a prancha con cabaciña + froita	Puré de patacas+ polo + lácteo	Salteado de verduras + croquetas de polo + froita
<b>LUNS 19</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e cenoria Fabas con chourizo e carne Lácteo	<b>MARTES 20</b> Crema decenoria Arroz con bacallau, pementos e cebola Froita	<b>MIERCOLES 21</b> Ensalada de verano (pataca, tomate, millo, cenoria, olivas verdes e ovo cocido) Xudías con carne e salsa de tomate Froita	<b>JUEVES 22</b> Crema de acelga Caracolascon carne, cenoria e salsa de tomate Froita	<b>VIERNES 23</b> <b>DIA ESPECIAL FIN DE CURSO</b> Snacks variados Hamburguesa (pan de hamburguesa, carne de hamburguesa, tomate, xamón e queixo e leituga) Lácteo especial
Salteado de verduras con queixo + froita	Milanesa + verduras + froita	Filete de pescada con patacas cocidas+ froita	Minestra de verduras con xamón + froita	Ensalada mixta con ovo cocido e atún+ froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TÉLEFONOS: 610432514

- Estes menús poden ter cambios según mercado.