



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 OUTUBRO 2016

LUNS, 03- menú 16 Crema de cenoura con pataca Tortilla de pataca con cebolla, calabacín y tomate Froita	MARTES, 04- menú 17 Ensalada de tomate, olivas e aguacate Pescada con patacas cocidas á galega Froita	MÉRCORES, 05- menú 18 Empanada de bonito Potaxe de garavanzos con macarrons e verduras logur	XOVES, 06- menú 19 Caldo galego Bacallau ó forno con arroz Froita	VENRES, 07- menú 20 Crema de cabaza con pataca, allo, porro e cebola Guiso de tenreira con verduras Froita
Brocheta de peixe con verduras á prancha + lácteo	Lasaña de cabaciña con pavo + froita	Crema de verduras + peituga+ lácteo	Hamburguesa de xamón cocido + tomate + froita	Ensalada + filete de pescado + froita
LUNS, 10- menú 1 Chicharos con xamón Tortilla de patacas con gambas e champiñóns logur	MARTES, 11- menú 2 Ensalada de arroz con verduras Pescada ó forno con patacas Froita	MÉRCORES, 12 Festivo (DÍA DO PILAR)	XOVES, 13- menú 3 Empanada de atún Lentellas con verduras e patacas Froita	VENRES, 14- menú 4 Feixóns verdes con carne Macarróns con peixes Froita
Filete de pescado + guarnición + froita	Crema de verduras+ filete de pavo+ froita	Ensalada mixta+ tenreira + lácteo	Puré de patacas+ polo + lácteo	Salteado de verduras + croquetas de peixe + froita
LUNS, 17- menú 5 Fabas con verduras Arroz con carne en salsa de tomate Froita	MARTES, 18- menú 6 Empanada de polo Potaxe de legumes e verduras logur	MÉRCORES, 19- menú 7 Sopa de pasta Hamburguesa de peixe con patacas Froita	XOVES, 20- menú 8 Crema de repolo e cenoura Espaquetis con salsa de atún Froita	VENRES, 21- menú 9 Sopa de peixe con arroz Canelóns de carne e verduras Froita
Salteado de verduras con queixo + froita	Peituga de polo + arroz + froita	Brochetas de peixe + espárragos + lácteo	Crema de verduras + lombiños de peixe + froita	Tortilla francesa con tomate natural + lácteo
LUNS, 24- menú 10 Ensalada de pementos, remolacha, tomate e polo Lentellas guisadas con arroz e verduras Froita	MARTES, 25- menú 11 Crema de verduras con patacas Pescada en salsa verde con patacas Froita	MÉRCORES, 26- menú 12 Crema de espinacas con queixo Arroz con pavo, porco e luras Froita	XOVES, 27- menú 13 Empanada de atún con pasas Lentellas con verduras e arroz logur	VENRES, 28- menú 14 Fabas con patacas e verduras Guiso de luras Froita
Lasaña de cabaciña + pavo + froita	Filete de pescada con ensalada+ lácteo	Puré de verduras + tortilla francesa + froita	Melón con xamón + lácteo	Ensalada mixta + peixe á prancha + froita
LUNS, 31 Día non lectivo				
Ensalada completa con atún e piña+ lácteo				

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
 TÉLEFONOS: 610432514