



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 MARZO 2018 - BAIXO EN COLESTEROL

			JUEVES 1 Lentellas con verduras lura con patacas logur 0%	VIERNES 2 Crema de cabaciña e pataca Guiso de salmón con verduras Froita
LUNS 5 Brócoli, cenoria e chícharos Carne guisada con patacas Froita	MARTES 6 Xudías verdes con taquiños de xamón Pescada a prancha con verduras Froita	MÉRCORES 7 Ensalada mixta Macarróns con polo e verduras logur 0%	XOVES 8 Champiñóns salteados Tenreira guisada con arroz Froita	VENRES 9 Potaxe de garavanzos e verduras Ensalada de tomate e sardinillas Froita
LUNS 12 Xudías, chícharos e cenoria con xamón Guiso de pavo con verduras Froita	MARTES 13 Sopa de peixe con verduras Lomo con espinacas Froita	MÉRCORES 14 Brócoli con allada Filete de bonito con arroz logur 0%	XOVES 15 Crema de verduras (espinaca e acelgas) Filete de polo con tomate a prancha Froita	VENRES 16 Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, millo e cenoria) Lentellas con carne e pataca Froita
LUNS 19 Fabas con verduras Peituga de polo con brócoli Froita	MARTES 20 Crema de verduras (cabaza, cenoria) Polo o forno con pataca cocida Froita	MÉRCORES 21 Crema de brócoli Guiso de pavo con minestra de verduras Froita	XOVES 22 Chícharos con xamón Filete de porco con minestra de verduras Froita	VENRES 23 Minestra de verduras Espaguetes con boloñesa de carne de tenreira logur 0%
LUNS 26 VACACIONES SEMANA SANTA	MARTES 27 VACACIONES SEMANA SANTA	MÉRCORES 28 VACACIONES SEMANA SANTA	JUEVES 29 VACACIONES SEMANA SANTA	VIERNES 30 VACACIONES SEMANA SANTA

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514