



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 - SEN FRUCTOSA

			JUEVES 1 Crema de espinacas Luras con patacas logur natural	VIERNES 2 Crema de acelgas Salmón con arroz logur natural
LUNS 5 Brócoli con allada Carne guisada con patacas logur natural	MARTES 6 Sopa de pasta Pescada con arroz logur natural	MÉRCORES 7 Ensalada do temporada (pataca, ovo e atún) Macarróns con polo logur natural	XOVES 8 Champiñóns salteados Tenreira con arroz logur natural	VENRES 9 Tortilla francesa Ensalada de pataca e sardinillas logur natural
LUNS 12 Ensalada de leituga, atún e ovo Guiso de pavo con arroz logur natural	MARTES 13 Sopa de pasta Tortilla con espinacas logur natural	MÉRCORES 14 Brócoli con allada Filete de bonito con arroz logur natural	XOVES 15 Crema de verduras (espinaca e acelgas) Macarróns con carne logur natural	VENRES 16 Ensalada mixta (leituga, ovo cocido, atún e queixo) Filete de polo con patacas logur natural
LUNS 19 Acelgas salteadas Arroz con ovo frito logur natural	MARTES 20 Crema de espinacas Polo o forno con pataca cocida logur natural	MÉRCORES 21 Crema de brócoli Guiso de pavo con macarróns logur natural	XOVES 22 Sopa de pasta Arroz con mexillóns logur natural	VENRES 23 Caldo galego de grelos Espaguetes con carne de tenreira logur natural
LUNS 26 VACACIONS SEMANA SANTA	MARTES 27 VACACIONS SEMANA SANTA	MÉRCORES 28 VACACIONS SEMANA SANTA	JUEVES 29 VACACIONS SEMANA SANTA	VIERNES 30 VACACIONS SEMANA SANTA

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514