



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 LACTOSA/PLV

			JUEVES 1 Lentellas con verduras Guiso de lura con patacas logur sen lactosa/soia	VIERNES 2 Crema de cabaciña e pataca Guiso de salmón con arroz e verduras Froita
LUNS 5 Brócoli, cenoria e chícharos Carne guisada con patacas guisadas Froita	MARTES 6 Xudías verdes con taquiños de xamón Guiso de pescada con arroz Froita	MÉRCORES 7 Ensalada do temporada (pataca, tomate, cenoria e cebola) Macarróns con polo e verduras logur sen lactosa/soia	XOVES 8 Crema de cenoria, porro e pataca 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 arroz e verduras Froita	MARTES 13 Sopa de peixe con verduras Tortilla con espinacas Froita	MÉRCORES 14 Brócoli con allada Filete de bonito con arroz logur sen lactosa/soia	XOVES 15 Crema de verduras (espinaca e acelgas) Macarróns con carne Froita	VENRES 16 Ensalada mixta (leituga, tomate, cebola, millo e cenoria) Lentellas con carne e pataca Froita
LUNS 19 Fabas con verduras Arroz con atún Froita	MARTES 20 Crema de verduras (cabaza, cenoria, porro e pataca) Polo o forno con pataca cocida Froita	MÉRCORES 21 Crema de verduras (brócoli, porro, apio e pataca) Guiso de pavo con macarróns Froita	XOVES 22 Chícharos con xamón Arroz con mexillóns Froita	VENRES 23 Minestra de verduras Espaguetes con boloñesa de carne de tenreira logur sen lactosa/soia
LUNS 26 VACACIONS SEMANA SANTA	MARTES 27 VACACIONS SEMANA SANTA	MERCORES 28 VACACIONS SEMANA SANTA	JUEVES 29 VACACIONS SEMANA SANTA	VIERNES 30 VACACIONS SEMANA SANTA

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514