



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 NOVEMBRO 2017/ SEN OVO**

		<b>MÉRCORES 01</b>	<b>XOVES 02</b>	<b>VENRES 03</b>
		<b>FESTIVO</b>	Xudias verdes con taquiños de xamón Guiso de pescada con arroz Froita	Ensalada do tempo ( pataca, tomate, cenoria e cebola) Macarrons SEN OVO con polo e verduras logur
<b>LUNS 06</b> Chicharos con xamón Arroz con mexilóns Froita	<b>MARTES 7</b> Crema de verduras Macarrons SEN OVO con atún e tomate Froita	<b>MÉRCORES 8</b> Menestra de verduras con allada Macarrons SEN OVO con tenreira e tomate logur	<b>XOVES 9</b> Ensalada mixta Lentellas con patacas, xamón e chourizo Laranxa	<b>VENRES 10</b> Puré de pataca Guiso de salmón con verduras e arroz Froita
<b>LUNS 13</b> Fabas con verduras Arroz con atún Froita	<b>MARTES 14</b> Crema de verduras Polo o forno con pataca cocida Froita	<b>MÉRCORES 15</b> Verduras con xamón Estofado de pavo con macarrons SEN OVO e verdura Froita	<b>XOVES 16</b> Coliflor en allada Guiso de bacallau con patacas logur	<b>VENRES 17</b> Crema de cenoiira, allo, porro e pataca Tenreira guisada con arroz Froita
<b>LUNS 20</b> Puré de lentellas Guiso de pota con patacas logur	<b>MARTES 21</b> Brócoli con cenoria Estofado de carne con patacas guisadas Froita	<b>MÉRCORES 22</b> Grellos con patacas Arroz con bacallau e verduras Froita	<b>XOVES 23</b> Potaxe de garavanzos e verduras Tomate natural con sardinillas Froita	<b>VENRES 24</b> Crema de verduras Estofado de pavo con espaguetis SEN OVO e verduras Froita
<b>LUNS 27</b> Sopa de pescada e verduras Lomo con patacas Froita	<b>MARTES 28</b> Brécol en allada Bonito con arroz Froita	<b>MÉRCORES 29</b> Sopa de pasta Cocido galego logur	<b>XOVES 30</b> Xudias verdes con taquiños de xamón Guiso de pescada con arroz Froita	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514