



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 SETEMBRO 2018 - HIPOCALORICO

		DÍA 12 Crema de cenoria e cabaciña Xudías con carne logur natural 0%	DÍA 13 Ensalada rusa Merluza o forno con brócoli Froita	DÍA 14 Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas Polo o forno con verduras Froita
DÍA 17 Puré de cabaza e cabaciña Guiso de polo con patacas e verduras a prancha logur 0%	DÍA 18 Ensalada de leituga, tomate, cebola e ovo cocido Arroz con luras e xudías Froita	DÍA 19 Ensalada de pasta Pescada o forno con verduras Froita	DÍA 20 Brócoli en allada Filete de bonito con tomate a prancha Froita	DÍA 21 Minestra de verduras Lombo a prancha con ensalada de tomate Froita
DÍA 24 Crema de cenoria, porro e pataca Tenreira con arroz e brócoli Froita	DÍA 25 Ensalada de tomate con mexillóns Filete de polo a prancha con xudías Froita	DÍA 26 Potaxe de garavanzos e verduras Ensalada de tomate natural e sardinillas Froita	DÍA 27 Verduras con xamón Espaguete con pavo e coliflor logur 0%	DÍA 28 Caldo de grelos e pataca Arroz con bacallau e verduras Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514

*Estes menús porán ser modificados segundo mercado.