



## 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 - SEN GLUTEN

		<b>DÍA 12</b> Crema de cenoria e cabaciña Macarróns SEN GLUTEN con carne e verduras logur natural	<b>DÍA 13</b> Ensalada rusa Merluza o forno con patacas Froita	<b>DÍA 14</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas Polo o forno con arroz e verduras Froita
<b>DÍA 17</b> Puré de cabaza e cabaciña Guiso de polo con patacas logur	<b>DÍA 18</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola e ovo cocido Arroz con luras Froita	<b>DÍA 19</b> Ensalada de pasta SEN GLUTEN Pescada o forno con verduras Froita	<b>DÍA 20</b> Brócoli en allada Filete de bonito con arroz Froita	<b>DÍA 21</b> Minestra de verduras Espaguetes SEN GLUTEN con tenreira e cenoria Froita
<b>DÍA 24</b> Crema de cenoria, porro e pataca Tenreira con arroz Froita	<b>DÍA 25</b> Ensalada de tomate con mexillóns Filete de polo a prancha con patacas Froita	<b>DÍA 26</b> Potaxe de garavanzos e verduras Ensalada de tomate natural e sardinillas Froita	<b>DÍA 27</b> Verduras con xamón Espaguetes SEN GLUTEN con pavo logur	<b>DÍA 28</b> Caldo de grelos e pataca Arroz con bacallau e verduras Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514

\*Estes menús porán ser modificados segundo mercado.