



## 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 OVO

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

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514

\*Estes menús porán ser modificados segundo mercado.