



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 PEIXE

		DÍA 12 Crema de cenoria e cabaciña Macarróns con carne e verduras logur natural	DÍA 13 Ensalada rusa SEN ATÚN Lombo a prancha con patacas Froita	DÍA 14 Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas Polo o forno con arroz e verduras Froita
DÍA 17 Puré de cabaza e cabaciña Canelóns de carne logur	DÍA 18 Ensalada de leituga, tomate, cebola e ovo cocido GUISO DE POLO CON PATACAS E VERDURAS Froita	DÍA 19 Ensalada de pasta FILETE A PRANCHA con verduras Froita	DÍA 20 Brócoli en allada Filete de POLO con arroz Froita	DÍA 21 Minestra de verduras Espaguetes con tenreira e cenoria Froita
DÍA 24 Crema de cenoria, porro e pataca Tenreira con arroz Froita	DÍA 25 Ensalada de tomate con XAMÓN E QUEIXO Filete de polo a prancha con patacas Froita	DÍA 26 Potaxe de garavanzos e verduras TORTILLA FRANCESA Froita	DÍA 27 Verduras con xamón Espaguetes con pavo logur	DÍA 28 Caldo de grelos e pataca Arroz con lombo e verduras Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514

*Estes menús porán ser modificados segundo mercado.