



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 XUÑO 2017, SEN GLUTEN

			XOVES 1 Ensaladilla rusa Lentellas con verduras Froita	VENRES 2 Crema verde de espinaca, acelga e brécol Tortilla con champiñóns e xamón Lácteo
LUNS 5 Crema de verduras Espagete SEN GLUTEN boloñesa Froita	MARTES 6 Ensalada de pasta SEN GLUTEN Fabas con chirlas e mexillóns Froita	MÉRCORES 7 Sopa de fideos SEN GLUTEN Albóndegas con arroz branco Lácteo	XOVES 8 Xudías a galega Macarróns SEN GLUTEN con castañeta , cenoria e cabaciña Froita	VENRES 9 Sopa de pasta SEN GLUTEN Polo con patacas e verduras Froita
LUNS 12 Ensalada de arroz Pescada en salsa de cazola con patacas Froita	MARTES 13 Crema de verduras Macarróns SEN GLUTEN con polo Lácteo	MÉRCORES 14 Sopa de pasta SEN GLUTEN Arroz con luras, mexillóns e gambas Froita	XOVES 15 Ensalada de leituga, tomate, cebola e cenoria Garavanzos con carne e verduras Froita	VENRES 16 Arroz con carne Minestra de verduras con xamón e ovo a galega Froita
LUNS 19 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e cenoria Fabas con chourizo e carne Lácteo	MARTES 20 Crema de cenoria Arroz con bacallau, pementos e cebola Froita	MIÉRCOLES 21 Ensalada de verano (pataca, tomate, millo, cenoria, olivas verdes e ovo cocido) Xudías con carne e salsa de tomate Froita	JUEVES 22 Crema de acelga Pasta SEN GLUTEN con carne, cenoria e salsa de tomate Froita	VIERNES 23 DIA ESPECIAL FIN DE CURSO Snacks sen gluten Hamburguesa con arroz e salsa de tomate Lácteo

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514

- Estes menús poden ter cambios según mercado.