



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 NOVEMBRO 2017/ SEN GLUTEN

		MÉRCORES 01	XOVES 02	VENRES 03
		FESTIVO	Xudias verdes con taquiños de xamón Guiso de pescada con arroz Froita	Ensalada do tempo (pataca, tomate, cenoria e cebola) Macarrons SEN GLUTEN con polo e verduras logur
LUNS 06 Chicharos con xamón Arroz con mexilóns Froita	MARTES 7 Crema de verduras Macarrons SEN GLUTEN con atún e tomate Froita	MÉRCORES 8 Menestra de verduras con allada Macarrons SEN GLUTEN con tenreira e tomate logur	XOVES 9 Ensalada mixta Lentellas con patacas, xamón e chourizo Laranxa	VENRES 10 Puré de pataca Guiso de salmón con verduras e arroz Froita
LUNS 13 Fabas con verduras Arroz con atún Froita	MARTES 14 Crema de verduras Polo o forno con pataca cocida Froita	MÉRCORES 15 Verduras con xamón Estofado de pavo con macarrons SEN GLUTEN e verdura Froita	XOVES 16 Coliflor en allada Guiso de bacallau con patacas logur	VENRES 17 Crema de cenoura, allo, porro e pataca Tenreira guisada con arroz Froita
LUNS 20 Puré de lentellas Guiso de pota con patacas logur	MARTES 21 Brócoli con cenoria Estofado de carne con patacas guisadas Froita	MÉRCORES 22 Grelos con patacas Arroz con bacallau e verduras Froita	XOVES 23 Potaxe de garavanzos e verduras Tomate natural con sardinillas Froita	VENRES 24 Crema de verduras Estofado de pavo con espaguetis SEN GLUTEN e verduras Froita
LUNS 27 Sopa de pescada e verduras Tortilla francesa con espinacas Froita	MARTES 28 Brécol en allada Bonito con arroz Froita	MÉRCORES 29 Sopa de pasta Cocido galego logur	XOVES 30 Xudias verdes con taquiños de xamón Guiso de pescada con arroz Froita	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514