



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 2017, XUNTA DE GALICIA

DÍA 11 Crema de brécol Bonito con arroz Froita	DÍA 12 Crema de verduras Canelons de atún con verduras Froita	DÍA 13 Ensalada mixta Lentellas con pataca, xamón e chourizo Laranxa	DÍA 14 Menestra de verduras Macarróns con carne de tenreira e tomate logur natural	DÍA 15 Puré de calabacín con pataca Guiso de salmón, arroz e verduras Froita
Peituga de polo con tomate + froita	Ensalada + filete de peixe + froita	Croquetas de polo con cabaciña + froita	Crema de verduras con picatostes e taquiños de polo + lácteo	Polo con patacas e brécol + froita
DÍA 18 Fabas con verduras Arroz con atún Froita	DÍA 19 Ensalada do tempo (pataca, tomate, cenoria, cebola y maíz) Macarrons con polo e verduras Froita	DÍA 20 Chicharos, cenoira e feixons verdes con xamón Arroz con pavo e verduras Froita	DÍA 21 Sopa de fideos Cocido galego logur natural	DÍA 22 Coliflor en allada Arroz con bacallau Froita
Salteado de verduras con xamón e ovo cocido + froita	Peituga de polo con tomate + lácteo	Revolto de tomate e xamón + froita	Brochetas de carne con espárragos + froita	Lombiños de peixe a romana con cabaciña + froita
DÍA 25 Feixons verdes con tacos de xamón Arroz con pescada Froita	DÍA 26 Potaxe de garavanzos e verduras Tomate natural con sardinillas Froita	DÍA 27 Guisantes con xamón Arroz con mexilóns logur natural	DÍA 28 Crema de verduras Polo con patacas Froita	DÍA 29 Grelas con patacas Arroz con bacallau e verduriñas Froita
Tortilla francesa con tomate natural + lácteo	Lasaña + froita	Filete de lomo con ensalada + froita	Puré de verduras con xamón + froita	Crema de cabaciña con queso + froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514

*Estos menús podrán ser modificados según mercado.