



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MENÚS OUTONO/INVERNO RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

Teléfono de contacto : 610 432 514

### MES DE SETEMBRO 2019-2020 - XUNTA DE GALICIA

		<b>DÍA 11</b> Salpicón de pescados e mariscos con ensalada Espaguetes con carne e verduras Froita	<b>DÍA 12</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo, cenoria e olivas Pescada con patacas ao forno con salsa primavera Froita	<b>DÍA 13</b> Ensalada rusa Polo ao forno con arroz e verduras (cenoria e cabaciña) logur
		Croquetas de pescada con cabaciña + froita	Crema de verduras con picatostes e taquiños de polo + lácteo	Salmón con patacas e brócoli + froita
<b>DÍA 16</b> Puré de cabaza e cabaciña Macarróns a boloñesa Froita	<b>DÍA 17</b> Brócoli con allada Arroz con luras logur	<b>DÍA 18</b> Minestra de verduras Ovos con arroz, chícharos e salsa de tomate Froita	<b>DÍA 19</b> Sopa xuliana con fideos Salmón con patacas cocidas Froita	<b>DÍA 20</b> Ensalada de pasta de cores Tortilla de pataca con verduriñas (cebola, pemento vermello, pemento verde) 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 á romana con cabaciña + froita
<b>DÍA 23</b> Crema de porro, cenoria e pataca Macarróns con polo e verduras (cenoria, cabaciña e pemento roxo) Froita	<b>DÍA 24</b> Ensalada de tomate e atún Lentellas estufadas con patacas e verduras Froita	<b>DÍA 25</b> Melón con xamón Pescada o forno con ensalada de leituga, millo, cenoria e cebola logur	<b>DÍA 26</b> Xudías verdes con salsa de tomate Ensalada de leituga, polo, mazá, noces e millo Froita	<b>DÍA 27</b> Ensalada de leituga, millo, cenoria, cebola e remolacha Bacallau ao forno con arroz, chícharos e cenoria Froita
Tortilla francesa con tomate natural + lácteo	Lasaña de verduras + froita	Filete de lombo con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixo + froita
<b>DÍA 30</b> Crema de verduras (cenoria, cabaza, porro e apio) Tortilla de pataca con champiñóns Froita				
Milfollas de berenxena e queixo + lácteo				

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514