



## 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 - SEN GLUTE

		<b>DÍA 11</b> Salpicón de pescados e mariscos con ensalada Espaguetes SEN GLUTE 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 logur
<b>DÍA 16</b> Puré de cabaza e cabaciña Macarróns SEN GLUTE a boloñesa Froita	<b>DÍA 17</b> Brócoli con allada Arroz con luras logur	<b>DÍA 18</b> Minestra de verduras Ovos con arroz, chicharos e salsa de tomate Froita	<b>DÍA 19</b> Sopa xuliana con fideos SEN GLUTE Salmón con patacas cocidas Froita	<b>DÍA 20</b> Ensalada de pasta SEN GLUTE de cores Tortilla de pataca con verduriñas Froita
<b>DÍA 23</b> Crema de porro, cenoria e pataca Macarróns SEN GLUTE con polo e verduras 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, chicharos e cenoria Froita
<b>DÍA 30</b> Crema de verduras Tortilla de pataca con champiñóns Froita				

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514