

FELICES FESTAS A
TODOS



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE DECEMBRO DE 2021 – HIPOCALORICO

		DÍA 1 CREMA DE VERDURAS Potaxe de garavanzos con verduras e carne Froita	DÍA 2 Sopa marabilla Filete de pescada o forno con VERDURAS Froita	DÍA 3 Crema de brócoli Lombo de porco o forno con VERDURAS Froita
DÍA 6 Festivo	DÍA 7 Crema de xudías Filete de pescada A PRANCHA CON VERDURAS Froita	DÍA 8 Festivo	DÍA 9 Sopa de fideos Repolo con patacas CON OVO COCIDO logur 0%	DÍA 10 Crema de cenoria e allo-porro GUIZO DE POLO Froita
DÍA 13 Caldo de repolo FILETE DE LOMBO CON VERDURAS logur 0%	DÍA 14 Crema de cabaciña e cabaza Bacallau guisado con VERDURAS Froita	DÍA 15 Sopa de estrelas Polo con VERDURAS Froita	DÍA 16 Minestra de verduras con xamón Tortilla FRANCESA con champiñóns e xamón Froita	DÍA 17 Lentellas con verduras Filete de pescada en salsa verde con VERDURAS Froita
DÍA 20 ENSALADA MIXTA Lentellas con carne Froita	DÍA 21 Chícharos con xamón POLO CON VERDURAS logur	BO NADAL		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514



FELICES FESTAS A
TODOS




Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE DECEMBRO DE 2021 – SEN OVO

		DÍA 1 Espaguetes con tomate Potaxe de garavanzos con verduras e carne Froita	DÍA 2 Sopa marabilla Filete de pescada o forno con patacas Froita	DÍA 3 Crema de brócoli Lombo de porco o forno con arroz Froita
DÍA 6 Festivo	DÍA 7 Crema de xudías Filete de pescada en salsa primavera con patacas Froita	DÍA 8 Festivo	DÍA 9 Sopa de fideos Repolo con patacas e chourizo logur	DÍA 10 Crema de cenoria e allo-porro Guiso de polo Froita
DÍA 13 Caldo de repolo Macarróns con carne logur	DÍA 14 Crema de cabaciña e cabaza Bacallau guisado con patacas e chícharos Froita	DÍA 15 Sopa de estrelas Polo con arroz branco Froita	DÍA 16 Minestra de verduras con xamón Lombo prancha con champiñóns e xamón Froita	DÍA 17 Lentellas con verduras Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita
DÍA 20 Ensalada de pasta de cores Lentellas con carne Froita	DÍA 21 Chícharos con xamón Espaguetes con boloñesa logur	BO NADAL		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514



FELICES FESTAS A
TODOS



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE DECEMBRO DE 2021 – SEN FRUCTOSA

		DÍA 1 Espaguetes O ALLO LOMBO CON PATATAS IOGUR NATURAL	DÍA 2 Sopa marabilla Filete de pescada con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 3 Crema de brócoli Lombo de porco o forno con arroz IOGUR NATURAL
DÍA 6 Festivo	DÍA 7 Crema de ACELGAS E ESPINACAS Filete de pescada con patacas IOGUR NATURAL	DÍA 8 Festivo	DÍA 9 Sopa de fideos PATACAS CON TORTILLA FRANCESA IOGUR NATURAL	DÍA 10 CHAMPIÑONS SALTEADOS GUIZO DE POLO IOGUR NATURAL
DÍA 13 BRÓCOLI CON XAMÓN Macarróns con carne IOGUR NATURAL	DÍA 14 Crema de ESPINACAS Bacallau CON PATACAS IOGUR NATURAL	DÍA 15 Sopa de estrelas Polo con arroz branco IOGUR NATURAL	DÍA 16 BRÓCOLI con xamón Tortilla de pataca con champiñóns e xamón IOGUR NATURAL	DÍA 17 ENSALADA DE LEITUGA, QUEIXO E XAMÓN Filete de pescada con patacas IOGUR NATURAL
DÍA 20 Ensalada de pasta FILETE A PRANCHA CON PATACAS IOGUR NATURAL	DÍA 21 BRÓCOLI con xamón Espaguetes con CARNE IOGUR NATURAL	BO NADAL		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514

FELICES FESTAS A
TODOS



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE DECEMBRO DE 2021 – SEN GLUTEN

		DÍA 1 Espaguetes SEN GLUTEN con tomate Potaxe de garavanzos con verduras e carne Froita	DÍA 2 Sopa DE PASTA SEN GLUTEN Filete de pescada o forno con patacas Froita	DÍA 3 Crema de brócoli Lombo de porco o forno con arroz Froita
DÍA 6 Festivo	DÍA 7 Crema de xudías Filete de pescada en salsa primavera con patacas Froita	DÍA 8 Festivo	DÍA 9 Sopa de fideos SEN GLUTEN Repolo con patacas, ovo cocido e chourizo logur	DÍA 10 Crema de cenoria e allo-porro GUIZO DE POLO Froita
DÍA 13 Caldo de repolo Macarróns SEN GLUTEN con carne logur	DÍA 14 Crema de cabaciña e cabaza Bacallau guisado con patacas e chícharos Froita	DÍA 15 Sopa de PASTA SEN GLUTEN Polo con arroz branco Froita	DÍA 16 Minestra de verduras con xamón Tortilla de pataca con champiñóns e xamón Froita	DÍA 17 Lentellas con verduras Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita
DÍA 20 Ensalada de pasta SEN GLUTEN Lentellas con carne Froita	DÍA 21 Chícharos con xamón Espaguetes SEN GLUTEN con boloñesa logur	BO NADAL		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514

