



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 FEBREIRO DE 2017, HIPOCALORICO

		MERCORES 1 Crema de cenoura, repolo e pataca Espaguetis con atún e brécol Froita	XOVES 2 Crema verde de brécol, acelga e espinaca pescada a galega con patacas logur 0%	VENRES 3 sopa de pasta Guiso de polo con verduras Froita
LUNES 6 Crema de chicharos, cenoura e pataca Tortilla francesa con champiñons e xamón Froita	MARTES 7 Crema de espinacas con queixo Arroz con carne e coliflor Froita	MERCORES 8 Ensalada de mixta Lentellas con verduras logur 0%	XOVES 9 Xudias verdes con ovo Polo o forno con patacas Froita	VENRES 10 Sopa de pasta con verduras Pescada con tomate a prancha Froita
LUNES 13 Crema de verduras Guiso de luras con arroz Froita	MARTES 14 Menestra de verduras a galega Macarrons con carne e cabaciña Froita	MERCORES 15 Caldo galego Lomo con champiñons salteados Froita	XOVES 16 Sopa de pasta Pescada o forno con menestra de verduras logur 0%	VENRES 17 Ensalada mixta Potaxe de garavanzos con macarrons e verduras Froita
LUNES 20 Chicharos con xamón Tortilla francesa con champiñons e gambas logur 0%	MARTES 21 Crema de verduras Macarrons con atún e tomate natural Froita	MIERCOLES 22 Ensalada de leituga, olivas, tomate, millo e cenoura Lentellas con verduras e patacas Froita	JUEVES 23 Crema de cabaciña Macarrons con ameixas Froita	VIERNES 24 Sopa de verduras Arroz con tenreira e verduras Froita
LUNES 27 ENTROIDO	MARTES 28 ENTROIDO			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514