



## 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, SIN FRUCTOSA**

		<b>MERCORES 1</b> Champiñons salteados Espaguetis con salsa de atún logur natural	<b>XOVES 2</b> Crema verde de brécol, acelga e espinaca pescada a galega con patacas logur natural	<b>VENRES 3</b> sopa de pasta Guiso de polo con arroz logur natural
<b>LUNES 6</b> Crema de acelga e patata Tortilla con champiñons e xamón logur natural	<b>MARTES 7</b> Crema de espinacas con queixo Arroz con carne logur natural	<b>MERCORES 8</b> Ensalada de pasta con atún e ovo Lomo con patacas logur natural	<b>XOVES 9</b> Brécol salteado Polo o forno con patacas logur natural	<b>VENRES 10</b> Sopa de pasta Pescada con patacas logur natural
<b>LUNES 13</b> Brécol con aceite de oliva Guiso de luras con arroz logur natural	<b>MARTES 14</b> Ensalada de atún, ovo e olivas Macarrons con carne logur natural	<b>MERCORES 15</b> Caldo de grelos Hamburguesa de carne con patacas cocidas logur natural	<b>XOVES 16</b> Sopa de pasta Pescada o forno con patacas logur natural	<b>VENRES 17</b> Tortilla de pataca con atún Macarrons con xamón logur natural
<b>LUNES 20</b> Rustrido de acelgas Tortilla de pataca con champiñons e gambas logur natural	<b>MARTES 21</b> Crema de espinacas Macarrones con atún logur natural	<b>MIERCOLES 22</b> Ensalada de leituga, olivas, atún e ovo duro Peituga de polo con patacas logur natural	<b>JUEVES 23</b> Crema de champiñones Macarrons con ameixas logur natural	<b>VIERNES 24</b> Sopa de pasta Arroz con tenreira logur natural
<b>LUNES 27</b>	<b>MARTES 28</b>			
<b>ENTROIDO</b>	<b>ENTROIDO</b>			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514