



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, SEN LACTOSA/PLV

		MERCORES 1 Crema de cenoura, repolo e pataca Espaguetis con salsa de atún Froita	XOVES 2 Crema verde de brécol, acelga e espinaca pescada a galega con patacas logur SEN LACTOSA OU SOIA	VENRES 3 sopa de pasta Guiso de polo con arroz e verduras Froita
LUNES 6 Crema de chicharos, cenoura e pataca Tortilla con champiñons Froita	MARTES 7 Crema de espinacas Arroz con carne e salsa de tomate Froita	MERCORES 8 Ensalada de pasta Lentellas con verduras logur SEN LACTOSA OU SOIA	XOVES 9 Xudias verdes con ovo Polo o forno con patacas Froita	VENRES 10 Sopa de pasta con verduras Pescada en salsa verde con patacas Froita
LUNES 13 Fabas con patacas e verduras Guiso de luras con arroz Froita	MARTES 14 Menestra de verduras a galega Macarrons boloñesa Froita	MERCORES 15 Caldo galego Hamburguesa de carne con patacas cocidas Froita	XOVES 16 Sopa de pasta Pescada o forno con patacas logur SEN LACTOSA OU SOIA	VENRES 17 Empanada de bonito Potaxe de garavanzos con macarrons e verduras Froita
LUNES 20 Chicharos A GALEGA Tortilla de pataca con champiñons e gambas logur SEN LACTOSA OU SOIA	MARTES 21 Crema de verduras Macarrons con atún 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 pasta con verduras Arroz con tenreira e verduras Froita
LUNES 27 ENTROIDO	MARTES 28 ENTROIDO			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514