



Guía de axuda para programar os menús escolares

MENÚ OUTONO/INVERNO RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

Teléfono de contacto : 610 432 514/ 630 181 986/ 986 572 792

MES DE ABRIL 2017, XUNTA DE GALICIA

LUNS 3 Crema verde de acelga, espinaca e brecol Macarrons boloñesa lácteo	MARTES 4 Sopa de fideos Pescada o forno con patacas Froita	MÉRCORES 5 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e cenoira Fabas con patacas, tenreira e chourizo Froita	XOVES 6 Crema de cabaciña e cenoira Albóndegas con arroz branco Froita	VENRES 7 Ensaladilla rusa Guiso de luras Postre lácteo
Ovos revoltos con xamón cocido + lácteo	Filete de pescada con patacas cocidas+ froita	Lomo con ensalada+ froita	Ensalada mixta con xamón cocido + froita	Cabaciña + filete de pescado + froita
LUNS 10 Semana santa	MARTES 11 Semana santa	MÉRCORES 12 Semana santa	XOVES 13 Semana santa	VENRES 14 Semana santa
LUNS 17 Semana santa	MARTES 18 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo, ovo e atún Arroz con verduras e bacallau Lácteo	MÉRCORES 19 Crema de cabaza, allo, porro e pataca Castañeta con patacas Froita	XOVES 20 Ensalada de pasta con xamón, millo, tomate e cenoira rallada Lentellas con carne e patacas Froita	VENRES 21 Crema de cenoira Macarrons con polo Froita
	Crema de verduras+ filete de pavo+ froita	Ensalada mixta+ tenreira + lácteo	Puré de patacas+ polo + lácteo	Salteado de verduras + croquetas de polo + froita
LUNS 24 Sopa de estreliañas Tortilla de pataca con cogomelos e xamón Froita	MARTES 25 Melón con xamón Troita asalmonada con patacas e pementos Froita	MÉRCORES 26 Empanada de carne Menestra de verduras con patacas, xamón e ovo cocido Froita	XOVES 27 Crema de chicharos, cenoira, allo, porro e pataca Hamburguesa con pasta Froita	VENRES 28 Ensalada de arroz con verduras Fabas con chirlas e mexilons Lácteo
Salteado de verduras con queixo + froita	Pescada a romana + arroz + froita	Brochetas de peixe + espárragos + lácteo	Crema de verduras + solombo de porco + froita	Tortilla francesa con tomate natural + lácteo

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514

- Los pescados podrán ser modificados según mercado.