



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 ABRIL 2017, HIPOCALORICOS

LUNS 3 Crema verde de acelga, espinaca e brecol Macarrons boloñesa con xudias logur 0%	MARTES 4 Sopa de fideos Pescada o forno con coliflor Froita	MÉRCORES 5 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e cenoura Fabas con verduras e tenreira Froita	XOVES 6 Crema de cabaciña e cenoura Lomo con arroz branco Froita	VENRES 7 Ensaladilla rusa Luras con verduras logur 0%
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 logur 0%	MÉRCORES 19 Crema de cabaza, allo, porro e pataca Castañeta con brécol Froita	XOVES 20 Ensalada de pasta con xamón, millo, tomate e cenoura rallada Lentellas con carne Froita	VENRES 21 Crema de cenoura Macarrons con polo e cabaciña Froita
LUNS 24 Sopa de estreliañas Tortilla francesa con cogomelos e xamón Froita	MARTES 25 Melón con xamón Troita asalmonada con patacas e pementos Froita	MÉRCORES 26 Revolto de ovo con tomate natural Menestra de verduras con patacas, xamón e ovo cocido Froita	XOVES 27 Crema de chicharos, cenoura, allo, porro e pataca Hamburguesa con verduras a plancha Froita	VENRES 28 Ensalada mixta Fabas con chirlas e mexilons logur 0%

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514