



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, sen fructosa

LUNS 3 Crema verde de acelga, espinaca e brecol Macarrons con carne logur natural	MARTES 4 Sopa de fideos Pescada con patacas logur natural	MÉRCORES 5 Ensalada de leituga, atún, ovo e queixo Lomo con patacas logur natural	XOVES 6 Crema de brécol Albóndegas con arroz branco logur natural	VENRES 7 Patacas con atún e ovo Guiso de luras logur natural
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, olivas, atún e ovo Arroz con bacallau logur natural	MÉRCORES 19 Crema de espinacas Castañeta con patacas logur natural	XOVES 20 Ensalada de pasta con xamón, queixo e ovo Peituga de polo con patacas logur natural	VENRES 21 Crema de acelga Macarrons con polo logur natural
LUNS 24 Sopa de estreliañas Tortilla de pataca con cogomelos e xamón logur natural	MARTES 25 Brécol salteado Troita asalmonada con patacas logur natural	MÉRCORES 26 Empanada de carne Patacas con xamón e ovo logur natural	XOVES 27 Roliños de xamón e queixo Hamburguesa con pasta logur natural	VENRES 28 Ensalada de arroz Filete con patacas logur natural

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514