



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, SEN GLUTEN

LUNS 3 Crema verde de acelga, espinaca e brecol Macarrons sen gluten boloñesa lácteo	MARTES 4 Sopa de fideos sen gluten Pescada o forno con patacas Froita	MÉRCORES 5 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e cenoura Fabas con patacas, tenreira e chourizo Froita	XOVES 6 Crema de cabaciña e cenoura Albóndegas con arroz branco Froita	VENRES 7 Ensaladilla rusa Guiso de luras Postre lácteo
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 sen gluten con xamón, millo, tomate e cenoura rallada Lentellas con carne e patacas Froita	VENRES 21 Crema de cenoura Macarrons sen gluten con polo Froita
LUNS 24 Sopa de pasta sen gluten Tortilla de pataca con cogomelos e xamón Froita	MARTES 25 Melón con xamón Troita asalmonada con patacas e pementos Froita	MÉRCORES 26 Arroz con carne e tomate Menestra de verduras con patacas, xamón e ovo cocido Froita	XOVES 27 Crema de chicharos, cenoura, allo, porro e pataca Hamburguesa con pasta sen gluten Froita	VENRES 28 Ensalada de arroz con verduras Fabas con chirlas e mexilons Lácteo

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514