



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 MAIO 2017, SEN FRUCTOSA

LUNS 1 Día do traballador	MARTES 2 Crema verde de acelga, espinaca e brecol Pescada con patacas logur natural	MÉRCORES 3 Ensalada de leituga, olivas e ovo cocido Lomo con patacas logur natural	XOVES 4 Crema de acelgas e pataca Espagueti con carne logur natural	VENRES 5 Pataca con atún e ovo Castañeta o forno con arroz logur natural
LUNS 8 Ensalada de pasta con atún, ovo e olivas Peituga de polo con patacas e brécol logur natural	MARTES 9 Crema de espinacas Macarrons con polo logur natural	MÉRCORES 10 Ensalada de leituga con olivas, xamón e queixo Arroz con bacallau logur natural	XOVES 11 Crema de pataca Hamburguesa con pasta logur natural	VENRES 12 Brécol con xamón Pescada o forno con patatas logur natural
LUNS 15 Sopa de pasta Tortilla con champiñons e xamón logur natural	MARTES 16 Crema de brécol e pataca Albondegas con arroz branco logur natural	MÉRCORES 17 Día das letras galegas	XOVES 18 Champiñons salteados con xamón Tortilla francesa logur natural	VENRES 19 Ensalada de leituga, ovo, olivas e xamón Filete con arroz branco logur natural
LUNS 22 Crema de acelgas e espinacas Arroz con carne logur natural	MARTES 23 Ensalada de arroz con atún e ovo Pescada con patacas logur natural	MÉRCORES 24 Sopa de estrelliñas Polo con patacas logur natural	XOVES 25 Crema de brécol Espaguetis con atún logur natural	VENRES 26 Brécol con pataca cocida Tortilla de pataca con xamón logur natural
LUNS 29 Ensalada de verano (pataca, ovo, olivas verdes, xamón e queixo) Xudias con carne logur natural	MARTES 30 Crema de acelga Arroz con castañeta logur natural	MIÉRCOLES 31 Espinacas salteadas con champiñons e xamón Patacas con ovo frito logur natural		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514

- Estos menús poden ter cambios según mercado.