



## 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 MARZO 2017, HIPOCALORICO

		ENTROIDO	XOVES 2 Crema de verduras Hamburguesa de peixe con patacas Froita	VENRES 3 Brécol cocido con allada Lentellas con verduras e arroz logur 0%
LUNS 6 Sopa de peixe con arroz Peituga de polo con champiñons Froita	MARTES 7 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo, cenoira e xamón Lentellas guisadas con arroz e verduras Froita	MÉRCORES 8 Crema de verduras Pescada en salsa verde con patacas logur 0%	XOVES 9 Crema de espinacas Albondigas con verduras a prancha Froita	VENRES 10 Sopa de verduras Espaguetis con atún e coliflor Froita
LUNS 13 Crema de verduras Guiso de luras con arroz Froita	MARTES 14 Sopa de pasta e verduras Polo con verduras logur 0%	MÉRCORES 15 Crema de chicharos, cenoira e pataca Tortilla francesa con champiñons e xamón Froita	XOVES 16 Ensalada de leituga, tomate, cenoira, millo, cebola e olivas Pescada con patacas e chicharos Froita	VENRES 17 Xudias con ovo cocido Potaxe de garavanzos con macarrons e verduras Froita
LUNS 20 Caldo galego Maruca o forno con arroz Froita	MARTES 21 Crema de cabaza con pataca, allo, porro e cebola Guiso de tenreira con verduras e pasta Froita	MÉRCORES 22 Chicharos con xamón Tortilla francesa con champiñons e gambas Froita	XOVES 23 Crema de cabaciña Pescada o forno con patacas logur 0%	VENRES 24 Ensalada de pasta Lomo con brécol Froita
LUNS 27 Xudias verdes con carne Macarrons con peixes Froita	MARTES 28 Crema de verduras Arroz con carne Froita	MÉRCORES 29 Crema de brécol Potaxe de garavanzos con chourizo e tenreira Froita	XOVES 30 Menestra de verduras Hamburguesa de carne con pataca Froita	VENRES 31 Crema de repolo e cenoira Espaguetis con atún logur 0%

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514