



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, SEN FRUCTOSA

		ENTROIDO	XOVES 2 Sopa de pasta Hamburguesa de peixe con patacas logur natural	VENRES 3 Brécol con allada Filete de lomo con patacas logur natural
LUNS 6 Sopa de pasta Macarrons con carne logur natural	MARTES 7 Ensalada de leituga, xamón e ovo Polo con arroz logur natural	MÉRCORES 8 Crema de acelga con patacas Pescada con patacas logur natural	XOVES 9 Crema de espinacas con queixo Albondigas con arroz branco logur natural	VENRES 10 Sopa de pasta Espaguetis con atún logur natural
LUNS 13 Crema de brécol Guiso de luras con arroz logur natural	MARTES 14 Sopa de pasta Polo con patacas logur natural	MÉRCORES 15 Rustrido de acelgas Tortilla de pataca con champiñons e xamón logur natural	XOVES 16 Ensalada de leituga, xamón e ovo Pescada con patacas logur natural	VENRES 17 Ensalada de arroz con atún e olivas Macarrons con carne logur natural
LUNS 20 Caldo de grelos Maruca o forno con arroz logur natural	MARTES 21 Crema de espinacas Guiso de tenreira con pasta logur natural	MÉRCORES 22 Brécol con xamón Tortilla de pataca con champiñons e gambas logur natural	XOVES 23 Sopa de pasta Pescada o forno con patacas logur natural	VENRES 24 Ensalada de pasta con ovo, atún e olivas Lomo con brécol logur natural
LUNS 27 Champiñons salteados Macarrons con peixes logur natural	MARTES 28 Espinacas salteadas con allo Arroz con carne logur natural	MÉRCORES 29 Crema de brécol e pataca Patacas con chourizo logur natural	XOVES 30 Sopa de pasta Hamburguesa de carne con pataca logur natural	VENRES 31 Crema de acelga Espaguetis con atún logur natural

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514