



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, sin lactosa, PLV**

		ENTROIDO	XOVES 2 Sopa de pasta Filete de lomo con patacas Froita	VENRES 3 Empanada de atún Lentellas con verduras e arroz logur sin lactosa ou soia
LUNS 6 Sopa de peixe con arroz Macarrons con polo Froita	MARTES 7 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo, cenoira Lentellas guisadas con arroz e verduras Froita	MÉRCORES 8 Crema de verduras con patacas Pescada en salsa verde con patacas logur sin lactosa ou soia	XOVES 9 Crema de espinacas Albondigas con arroz branco e salsa de tomate Froita	VENRES 10 Sopa de verduras Espaguetis con salsa de atún Froita
LUNS 13 Fabas con verduras Guiso de luras con arroz Froita	MARTES 14 Sopa de pasta e verduras Polo con patacas e verduras logur sin lactosa ou soia	MÉRCORES 15 Crema de chicharos, cenoira e pataca Tortilla de pataca con champiñons Froita	XOVES 16 Ensalada de leituga, tomate, cenoira, millo, cebola e olivas Pescada con patacas e chicharos Froita	VENRES 17 Empanada de bonito 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 a galega Tortilla de pataca con champiñons e gambas Froita	XOVES 23 Crema de cabaciña Pescada o forno con patacas logur sin lactosa ou soia	VENRES 24 Ensalada de pasta Lentellas con verduras e carne Froita
LUNS 27 Xudias verdes con carne Macarrons con peixes Froita	MARTES 28 Fabas con verduras Arroz con carne e salsa de tomate Froita	MÉRCORES 29 Crema de brécol e pataca Potaxe de garavanzos con chourizo e tenreira Froita	XOVES 30 Sopa de pasta Hamburguesa de carne con pataca Froita	VENRES 31 Crema de repolo e cenoira Espaguetis con salsa de atún logur sin lactosa ou soia

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514