



## 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 NOVIEMBRE 2016, SEN TOMATE, SEN FRUCTOSA E SEN LACTOSA**

	<b>MARTES, 01</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>MÉRCORES, 02- menú 16</b> Crema de espinacas e acelga Tortilla de pataca logur natural sen lactosa	<b>XOVES, 03- menú 17</b> Ensalada de atún e ovo Pescada con patacas cocidas a galega logur natural sen lactosa	<b>VENRES, 04-menú 18</b> Empanadilla de atún Macarróns con tomate logur natural sen lactosa
<b>LUNS, 07-menú 19</b> Sopa de pasta Bacallau ó forno con arroz logur natural sen lactosa	<b>MARTES, 08-menú 20</b> Crema de brécol e pataca Guiso de tenreira con pasta logur natural sen lactosa	<b>MÉRCORES, 09-menú 1</b> Ensalada de leituga, olivas e atún Tortilla de pataca con gambas e champiñons logur natural sen lactosa	<b>XOVES, 10-menú 2</b> Ensalada de arroz con atún e ovo Pescada o forno con patacas logur natural sen lactosa	<b>VENRES, 11-menú 3</b> Empanadilla de carne Guiso de polo con patacas logur natural sen lactosa
<b>LUNS, 14- menú 4</b> Brécol con patacas e allada Macarróns con peixes logur natural sen lactosa	<b>MARTES, 15- menú 5</b> Sopa de pasta Arroz con carne logur natural sen lactosa	<b>MÉRCORES, 16- menú 6</b> Empanadilla de polo Tortilla de pataca logur natural sen lactosa	<b>XOVES, 17- menú 7</b> Sopa de pasta Pescada con patacas logur natural sen lactosa	<b>VENRES, 18- menú 8</b> Crema de acelgas Espaguetis con atún logur natural sen lactosa
<b>LUNS, 21- menú 9</b> Sopa de polo con fideos Macarróns con carne logur natural sen lactosa	<b>MARTES, 22- menú 10</b> Crema de espinacas Arroz con atún logur natural sen lactosa	<b>MÉRCORES, 23- menú 11</b> Crema de acelgas e brécol Pescada a prancha con patacas logur natural sen lactosa	<b>XOVES, 24- menú 12</b> Crema de espinacas Arroz con pavo, porco e luras logur natural sen lactosa	<b>VENRES, 25- menú 15</b> Sopa de pasta Polo con patacas logur natural sen lactosa
<b>LUNS, 28- menú 14</b> Rustrido de espinacas con allada e patacas Guiso de luras con pasta logur natural sen lactosa	<b>MARTES, 29- menú 13</b> Empanadilla de atún Arroz con champiñons o allo logur natural sen lactosa	<b>MIÉRCOLES, 30- menú 16</b> Crema de espinacas e acelga Tortilla de pataca logur natural sen lactosa		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514