



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 2019 – XUNTA DE GALICIA

				VENRES 1 Crema de cenoria Macarróns con atún Froita
				Ensalada+filete de pescado+froita
LUNS 04 CARNAVAL	MARTES 05 CARNAVAL	MÉRCORES 06 CARNAVAL	XOVES 07 Ensalada mixta completa Macarróns con polo e verduras Froita	VENRES 08 Sopa de pasta Arroz con mexillóns logur
Filete de pescado + guarnición + froita	Crema de verduras + filete de pavo + froita	Ensalada mixta + tenreira + lácteo	Puré de patacas + pescada + lácteo	Tortilla francesa de xamón e queixo + compota de mazá
LUNS 11 Crema de brócoli Guiso de pavo con macarróns e verduras Froita	MARTES 12 Crema de cabaciña Pescada con salsa de primavera e patacas cocidas Froita	MÉRCORES 13 Ensalada de leituga, tomate e sardinillas Potaxe de garavanzos e verduras logur	XOVES 14 Crema de coliflor Bacallau con patacas e pementos Froita	VENRES 15 Sopa de estreññas Tenreira guisada con arroz Froita
Salteado de verduras con queixo e froita	Xamón cocido + arroz + froita	Brocheta de peixe + espárragos + lácteo	Crema de verduras + lombiños de peixe +froita	Tortilla francesa con tomate natural + lácteo
LUNS 18 Caldo galego Caella con arroz e verduriñas Froita	MARTES 19 FESTIVO	MÉRCORES 20 Sopa de letras Tortilla de pataca con champiñóns e xamón Froita	XOVES 21 Lentellas con verduras Guiso de luras con patacas logur	VENRES 22 Crema de repolo Polo ó forno con pataca cocida Froita
Lasaña de cabaciña + pavo + froita	Filete de pescada con ensalada + lácteo	Puré de verduras + tortilla francesa + froita	Melón con xamón + lácteo	Ensalada mixta + peixe á prancha + froita
LUNS 25 Empanada de carne Fabada Laranxa	MARTES 26 Crema de brócoli Bonito con arroz logur	MÉRCORES 27 Sopa xuliana Macarróns con polo Froita	XOVES 28 Feixóns verdes con tacos de xamón Pescada con arroz Froita	VENRES 29 Sopa de fideos Patasas con verzas, chourizo e ovo cocido Froita
Ensalada completa con atún e piña + lácteo	Lombo a prancha con cabaciña gratinada + froita	Brocheta de peixe con verduras á prancha + lácteo	Crema de verduras + peituga + lácteo	Brócoli salteado con xamón e cebola + froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514