

**MENÚS OUTONO/INVERNO RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING**

Teléfono de contacto : 610 432 514/ 630 181 986/ 986 572 792

MES DE NOVIEMBRE 2018 - XUNTA DE GALICIA

			XOVES 01 Día de tódolos santos FESTIVO	VENRES 02 Ensalada do tempo (pataca, tomate, cenoria e cebola) Macarróns con polo e verduras logur
LUNS 05 Chícharos con xamón Mexillóns con arroz Froita	MARTES 06 Crema de verduras Canelóns Froita	MÉRCORES 07 Puré de cabaciña con pataca Guiso de salmón con arroz e verduras Froita	XOVES 08 Minestra de verduras con allada Macarróns con tenreira e tomate logur	VENRES 09 Fabas con verduras Atún con arroz Froita
LUNS 12 Empanada de carne Lentellas con pataca con xamón Laranxa	MARTES 13 Chícharos, cenoria e xudías con xamón Pavo con espaguetes e verduras Froita	MÉRCORES 14 Crema de verduras Polo o forno con pataca cocida Froita	XOVES 15 Crema de coliflor Bacallau con patacas e pementos Froita	VENRES 16 Sopa de estreliñas Tenreira guisada con arroz Froita
LUNS 19 Caldo galego Bacallau con arroz e verduriñas Froita	MARTES 20 Brócoli con cenoria Guiso de carne con patacas e verduras Froita	MÉRCORES 21 Lentellas con verduras Guiso de luras con patacas logur	XOVES 22 Sopa de fideos Cocido galego Froita	VENRES 23 Potaxe de garavanzos e verduras Tomate natural con sardinillas logur
LUNS 26 Crema de verduras Guiso de pavo con macarróns e verduras Froita	MARTES 27 Crema de brócoli Bonito con arroz logur	MÉRCORES 28 Sopa de letras Tortilla de pataca con cogomelos e xamón Froita	XOVES 29 Feixóns verdes con tacos de xamón Pescada con arroz Froita	VENRES 30 Ensalada do tempo (pataca, tomate, cenoria e cebola) Macarróns con polo e verduras logur

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514