



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

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

**MES DE MAIO 2019 – XUNTA DE GALICIA**

|   |  |  |   |   |
|---|--|--|---|---|
|   |  | <b>MÉRCORES 01</b><br><br>FESTIVO  | <b>XOVES 02</b><br>Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola<br>Tortilla de pataca con champiñóns<br>Froita         | <b>VENRES 03</b><br>Ensalada rusa<br>Lentellas con xamón e chourizo<br>Laranxa                                      |
|   |  |  | Puré de patacas + pescada + lácteo  | Tortilla francesa de xamón e queixo + compota de mazá   |
| <b>LUNS 06</b><br>Crema de verduras<br>Macarróns con boloñesa de carne<br>Froita                                      | <b>MARTES 07</b><br>Empanada galega<br>Fabas con verduras<br>logur   | <b>MÉRCORES 08</b><br>Minestra de verduras a galega<br>Filete de pescada o forno con patacas<br>Froita                       | <b>XOVES 09</b><br>Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e olivas<br>Polo o forno con arroz, xudías e pemento roxo<br>froita | <b>VENRES 10</b><br>Tomate con atún e aceite de oliva<br>Guiso de carne con patacas e chícharos e cenoria<br>Froita |
| Salteado de verduras con queixo + froita  | Xamón cocido + arroz + froita  | Brocheta de peixe + espárragos + lácteo  | Crema de verduras + lombiños de peixe + froita  | Tortilla francesa con tomate natural + lácteo   |
| <b>LUNS 13</b><br>Ensalada de pasta<br>Garavanzos con carne e verduras<br>Froita                                      | <b>MARTES 14</b><br>Salpicón con pemento e olivas<br>Macarróns con polo<br>Froita  | <b>MÉRCORES 15</b><br>Crema de cabaza e cabaciña<br>Pescada en salsa primavera con patacas e chícharos<br>logur              | <b>XOVES 16</b><br>Ensalada de tomate con millo e atún<br>Espaguetes con salsa boloñesa de carne e cenorias<br>Froita             | <b>VENRES 17</b><br><br>DÍA DAS LETRAS GALEGAS  |
| Lasaña de cabaciña + pavo + froita  | Filete de pescada con ensalada + lácteo  | Puré de verduras + tortilla francesa + froita  | Melón con xamón + lácteo  |   |
| <b>LUNS 20</b><br>Crema de porro e pataca<br>Arroz con carne, chícharos e cenoria<br>logur                            | <b>MARTES 21</b><br>Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas<br>Bacallau con arroz, pemento roxo, verde e cebola<br>Froita | <b>MÉRCORES 22</b><br>Ensalada clásica (leituga, tomate e cebola) con ovo cocido<br>Macarróns con boloñesa de polo<br>Froita | <b>XOVES 23</b><br>Minestra de verduras con allada<br>Filete de polo a prancha con patacas<br>Froita                              | <b>VENRES 24</b><br>Crema de cabaciña<br>Salmón con patacas cocidas, chícharos e xudías<br>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  |
| <b>LUNS 27</b><br>Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola<br>Lentellas con carne e chourizo<br>Froita | <b>MARTES 28</b><br>Crema de cenoria<br>Macarróns con boloñesa de carne<br>Froita  | <b>MÉRCORES 29</b><br>Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola<br>Salmón con arroz e tomate o forno<br>logur  | <b>XOVES 30</b><br>Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas<br>Tortilla de pataca con champiñóns<br>Froita            | <b>VENRES 31</b><br>Crema verde (xudías e brecol)<br>Filete de pescada o forno con arroz<br>Froita                  |
| Ensalada completa con atún e piña + lácteo  | Lombo a prancha con cabaciña gratinada + froita  | Peituga de polo con tomatiños cherry + froita  | Berenxena con xamón e queixo + froita   | Melón con xamón + lácteo  |

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514