

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

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

MES DE MAIO 2019 – SEN GLUTE

		MÉRCORES 01 FESTIVO	XOVES 02 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Tortilla de pataca con champiñóns Froita	VENRES 03 Ensalada rusa Lentellas con xamón e chourizo Laranxa
LUNS 06 Crema de verduras Macarróns sen glute con boloñesa de carne Froita	MARTES 07 Tortilla francesa de xamón e queixo Fabas con verduras logur	MÉRCORES 8 Minestra de verduras a galega Filete de pescada o forno con patacas Froita	XOVES 9 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Polo o forno con arroz, xudías e pemento roxo froita	VENRES 10 Tomate con atún e aceite de oliva Guiso de carne con patacas e chícharos e cenoria Froita
LUNS 13 Ensalada de pasta sen glute Garavanzos con carne e verduras Froita	MARTES 14 Salpicón con pemento e olivas Macarróns sen glute con polo Froita	MÉRCORES 15 Crema de cabaza e cabaciña Pescada en salsa primavera con patacas e chícharos logur	XOVES 16 Ensalada de tomate con millo e atún Espaguetes sen glute con salsa boloñesa de carne e cenorias Froita	VENRES 17 DÍA DAS LETRAS GALEGAS
LUNS 20 Crema de porro e pataca Arroz con carne, chícharos e cenoria logur	MARTES 21 Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas Bacallau con arroz, pemento roxo, verde e cebola Froita	MÉRCORES 22 Ensalada clásica (leituga, tomate e cebola) con ovo cocido Macarróns sen glute con boloñesa de polo Froita	XOVES 23 Minestra de verduras con allada Filete de polo a prancha con patacas Froita	VENRES 24 Crema de cabaciña Salmón con patacas cocidas, chícharos e xudías Froita
LUNS 27 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lentellas con carne e chourizo Froita	MARTES 28 Crema de cenoria Macarróns sen glute con boloñesa de carne Froita	MÉRCORES 29 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Salmón con arroz e tomate o forno logur	XOVES 30 Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas Tortilla de pataca con champiñóns Froita	VENRES 31 Crema verde (xudías e brócoli) Filete de pescada o forno con arroz Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514