



MENÚS OUTONO/INVERNO RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

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

MES DE MAIO 2019 – SEN LEGUMES

		MÉRCORES 01 FESTIVO	XOVES 02 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Tortilla de pataca con champiñóns Froita	VENRES 03 Ensalada de pataca, atún e ovo Lomo con macarróns Laranxa
			Puré de patacas + pescada + lácteo	Tortilla francesa de xamón e queixo + compota de mazá
LUNS 06 Crema de verduras Macarróns con boloñesa de carne Froita	MARTES 07 Empanada galega Polo con patacas logur	MÉRCORES 8 Brócoli con allada Filete de pescada o forno con patacas Froita	XOVES 9 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Polo o forno con arroz froita	VENRES 10 Tomate con atún e aceite de oliva Guiso de carne con patacas 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 13 Ensalada de pasta Arroz con carne Froita	MARTES 14 Salpicón con pemento e olivas Macarróns con polo Froita	MÉRCORES 15 Crema de cabaza e cabaciña Pescada en salsa primavera con patacas logur	XOVES 16 Ensalada de tomate con millo e atún Espaguetes con salsa boloñesa de carne e cenorias Froita	VENRES 17 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	
LUNS 20 Crema de porro e pataca Arroz con carne 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 con boloñesa de polo Froita	XOVES 23 Rustrido de acelgas Filete de polo a prancha con patacas Froita	VENRES 24 Crema de cabaciña Salmón con patacas cocidas 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
LUNS 27 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lomo con arroz Froita	MARTES 28 Crema de cenoria Macarróns 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 de coliflor Filete de pescada o forno con arroz 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