

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

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

**MES DE MARZO 2019 – HIPOCALORICO**

				<b>VENRES 01</b> Crema de cenoria Peituga á prancha con verduras logur 0,0
<b>LUNS 04</b> Carnaval	<b>MARTES 05</b> Carnaval	<b>MÉRCORES 06</b> Carnaval	<b>XOVES 07</b> Ensalada mixta completa Guiso de Polo con verduras froita	<b>VENRES 08</b> Crema de verduras Lombo á prancha con tomate á prancha Froita
<b>LUNS 11</b> Crema de brócoli e porro Guiso de pavo con verduras Froita	<b>MARTES 12</b> Crema de cabaciña Pescada en salsa de primavera con pataca cocida froita	<b>MÉRCORES 13</b> Ensalada de leituga, tomate e sardinilla Potaxe de garavanzos e verduras iogur 0,0	<b>XOVES 14</b> Crema de coliflor Bacallau con patacas e pementos Froita	<b>VENRES 15</b> Sopa de estreliñas Tenreira guisada con brecol Froita
<b>LUNS 18</b> Caldo galego Caella con verduriñas iogur 0,0	<b>MARTES 19</b> Festivo	<b>MÉRCORES 20</b> Sopa de letras Tortilla francesa con champiñóns Froita	<b>XOVES 21</b> Brócoli con cenoria Lentellas con verduras Froita	<b>VENRES 22</b> Crema de repolo Polo ó forno con xudías Froita
<b>LUNS 25</b> Crema de acelgas Fabada Froita	<b>MARTES 26</b> Crema de brócoli Bonito con arroz Froita	<b>MÉRCORES 27</b> Sopa xuliana Macarróns con polo iogur 0,0	<b>XOVES 28</b> Feixóns verdes con tacos de xamón Pescada con verduras Froita	<b>VENRES 29</b> Sopa de fideos Patacas con verzas e ovo cocido Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514