

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

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

MES DE MARZO 2019 – SEN FRUCTOSA

| | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|
| | | | | VENRES 01 Revolto de xamón Peituga á prancha con patacas logur natural |
| LUNS 04 Carnaval | MARTES 05 Carnaval | MÉRCORES 06 Carnaval | XOVES 07 Crema de cabaciña Macarróns con polo logur natural | VENRES 08 Sopa de pasta Arroz con mexillóns logur natural |
| LUNS 11 Crema de brócoli e porro Guiso de pavo con macarróns logur natural | MARTES 12 Crema de cabaciña Pescada á prancha con patacas cocidas logur natural | MÉRCORES 13 Espinacas con queixo Lombo á prancha con arroz logur natural | XOVES 14 Crema de coliflor Bacallau con patacas logur natural | VENRES 15 Sopa de estreliñas Tenreira guisada con espaguete logur natural |
| LUNS 18 Caldo galego Caella con arroz logur natural | MARTES 19 FESTIVO | MÉRCORES 20 Sopa de letras Tortilla francesa con champiñóns e xamón logur natural | XOVES 21 Brócoli con allada Guiso de luras con patacas logur natural | VENRES 22 Espinacas salteadas Polo ó forno con pataca cocida logur natural |
| LUNS 25 Crema de acelgas Guiso de pavo con patacas logur natural | MARTES 26 Crema de brócoli Bonito con arroz logur natural | MÉRCORES 27 Revolto de cogomelos Macarróns con polo logur natural | XOVES 28 Coliflor á galega Pescada con pataca cocida logur natural | VENRES 29 Sopa de fideos Patacas cocidas con chourizo e ovo cocido logur natural |

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TELÉFONOS: 610432514