

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

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

MES DE MARZO 2019 – SEN GLUTE

				VENRES 01 Crema de cenoria Peituga á prancha con patacas Froita
LUNS 04 Carnaval	MARTES 05 Carnaval	MÉRCORES 06 Carnaval	XOVES 07 Ensalada mixta completa Macarróns SEN GLUTE con polo e verduras Froita	VENRES 08 Sopa de pasta SEN GLUTE Arroz con mexillóns logur
LUNS 11 Crema de brócoli e porro Guiso de pavo con macarróns SEN GLUTE e verduras Froita	MARTES 12 Crema de cabaciña Pescada con salsa de primavera e patacas cocidas Froita	MÉRCORES 13 Ensalada de leituga, tomate e sardinillas Potaxe de garavanzos e verduras logur	XOVES 14 Crema de coliflor Bacallau con patacas e pementos Froita	VENRES 15 Sopa de PASTA SEN GLUTE Tenreira guisada con arroz Froita
LUNS 18 Caldo galego Caella con arroz e verduriñas Froita	MARTES 19 FESTIVO	MÉRCORES 20 Sopa de pasta SEN GLUTE Tortilla de patacas con champiñóns e xamón Froita	XOVES 21 Lentellas con verduras Guiso de luras con patacas logur	VENRES 22 Crema de repolo Polo ó forno con pataca cocida Froita
LUNS 25 Crema de acelgas Fabada Laranxa	MARTES 26 Crema de brócoli Bonito con arroz logur	MÉRCORES 27 Sopa xuliana Macarróns SEN GLUTE con polo Froita	XOVES 28 Feixóns verdes con tacos de xamón Pescada con arroz Froita	VENRES 29 Sopa de pasta SEN GLUTE Patacas con verzas, chourizo e ovo Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TELÉFONOS: 610432514