

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

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

**MES DE MARZO 2019 – SEN LACTOSA E PLV**

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

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TELÉFONOS: 610432514