

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

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

MES DE MARZO 2019 – SEN PEIXE

				VENRES 01 Crema de cenoria Peituga á prancha con verduras Froita
LUNS 04 CARNAVAL	MARTES 05 CARNAVAL	MÉRCORES 06 CARNAVAL	XOVES 07 Ensalada mixta completa Macarróns con polo e verduras Froita	VENRES 08 Sopa de pasta Lombo á prancha con tomate á prancha Froita
LUNS 11 Crema de brócoli e porro Guiso de pavo con macarróns e verduras Froita	MARTES 12 Crema de cabaciña Tortilla francesa con champiñóns Froita	MÉRCORES 13 Ensalada de leituga, tomate, millo e ovo Potaxe de garavanzos e verduras iogur	XOVES 14 Crema de coliflor CARNE ESTOFADA con patacas e pementos Froita	VENRES 15 Sopa de estreliñas Tenreira guisada con arroz Froita
LUNS 18 Caldo galego Arroz con carne e verduriñas salteadas froita	MARTES 19 FESTIVO	MÉRCORES 20 Sopa de letras Tortilla de pataca con champiñóns e xamón froita	XOVES 21 Brócoli con cenorias Lentellas con verduras Froita	VENRES 22 Crema de repolo Polo ó forno con pataca cocida Froita
LUNS 25 Empanada de carne Fabada Laranxa	MARTES 26 Crema de brócoli Arroz con ovo cocido e salsa de tomate logur	MÉRCORES 27 Sopa xuliana Macarróns con polo Froita	XOVES 28 Feixóns verdes con tacos de xamón Lombo á prancha con pataca cocida Froita	VENRES 29 Sopa de fideos Patacas con verzas, chourizo e ovo cocido Froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514