



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

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

**MES DE MAYO 2018, XUNTA DE GALICIA**

	<b>MARTES 1</b> <b>FESTIVO</b>	<b>MÉRCORES 2</b> Empanada de pavo Lentellas con verduras e chourizo Laranxa	<b>XOVES 3</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Polo o forno con arroz, xudías e cenoria Froita	<b>VENRES 4</b> Ensaladilla rusa Pescada o forno con salsa primavera e patacas Froita
		Filete de pescada a prancha con ensalada + froita	Cabaciña o forno con atún e tomate + froita	Lomo a prancha con patacas cocidas e xudías+ lácteo
<b>LUNS 7</b> Ovos cocidos con atún Fabas con verduras Froita	<b>MARTES 8</b> Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Guiso de tenreira con patacas e verduras logur	<b>MÉRCORES 9</b> Ensalada de pasta Filete de pescada o forno con verduras Froita	<b>XOVES 10</b> Puré de cabaza e cabaciña Macarróns con carne picada e tomate Froita	<b>VENRES 11</b> Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Bacallau o forno con patacas Froita
Filete de croca con tomate a prancha + lácteo	Filete de pescada con ensalada + froita	Puré de verduras + lomo a prancha + froita	Sopa xuliana + san Xacobo + lácteo	Ensalada mixta + polo á prancha + froita
<b>LUNS 14</b> Crema de brócoli Espaguetes con polo e verduras Froita	<b>MARTES 15</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola e ovo cocido Lentellas logur	<b>MÉRCORES 16</b> Salpicón de peixes Tortilla con espinacas e cogomelos Froita	<b>XOVES 17</b> <b>FESTIVO</b>	<b>VENRES 18</b> Crema de cenoria Salmón con patacas cocidas Froita
Coliflor con ovo cocido + froita	Filete ruso con cabaciña a prancha + lácteo	Chuleta o forno con verduras + froita		Filete de pavo á prancha con tomate e pataca + froita
<b>LUNS 21</b> Crema de porro e pataca Carne guisada con arroz e verduras logur	<b>MARTES 22</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Polo o forno con macarróns e verduras Froita	<b>MÉRCORES 23</b> Minestra de verduras Salmón con arroz e tomate Froita	<b>XOVES 24</b> Crema de cabaciña Ensalada de garavanzos con sardinillas e arroz branco Froita	<b>VENRES 25</b> Ensalada de leituga, tomate e mexillóns Filete de polo a prancha con patacas Froita
Revolto de cogomelos e xamón + lácteo	Lirios a prancha con pataca cocida + froita	Lomo a prancha con verduriñas a prancha + froita	Pescada + patacas con xudías + froita	Hamburguesa de tenreira con tomate á prancha + froita
<b>LUNS 28</b> Minestra de verduras Espaguetes con tenreira e cenoria Froita	<b>MARTES 29</b> Ensalada de leituga, tomate, cebola, queixo e olivas Pescada en salsa verde con patacas e chícharos Froita	<b>MÉRCORES 30</b> Tomate, atún e aceite de oliva Bacallau con arroz e verduras logur	<b>XOVES 31</b> Empanada de pavo Lentellas con verduras e chourizo Laranxa	
Tortilla francesa con queixo + froita	Albóndegas con canónigos + lácteo	Milanesa de porco con brócoli + froita	Ensalada completa con xamón + iogur	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514

\*Estas menús poden someterse a cambios según mercado.