

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

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

MES DE XANEIRO 2019 – XUNTA DE GALICIA

| | | | | |
|--|---|--|--|--|
| | MARTES 08 Crema de verduras Canelóns Froita | MÉRCORES 09 Sopa de fideos Pescada en salsa de primavera con patacas cocidas Froita | XOVES 10 Minestra de verduras con allada Macarróns con tenreira e tomate logur | VENRES 11 Fabas con verduras Atún con arroz Froita |
| | Crema de verduras+ filete de pavo+ froita | Ensalada mixta+ tenreira + lácteo | Puré de patacas+ pescada + lácteo | Tortilla francesa de xamón e queixo + compota de mazá |
| LUNS 14 Empanada de carne Lentellas con pataca con xamón Laranxa | MARTES 15 Chícharos, cenoria e xudías con xamón Pavo con espaguetes e verduras Froita | MÉRCORES 16 Crema de verduras Polo o forno con pataca cocida Froita | XOVES 17 Crema de coliflor Bacallau con patacas e pementos Froita | VENRES 18 Sopa de estreliñas Tenreira guisada con arroz logur |
| Salteado de verduras con queixo + froita | Xamón cocido + arroz + froita | Brochetas de peixe + espárragos + lácteo | Crema de verduras + lombiños de peixe + froita | Tortilla francesa con tomate natural + lácteo |
| LUNS 21 Caldo galego Salmón con arroz e verduriñas Froita | MARTES 22 Brócoli con cenoria Guiso de carne con patacas e verduras Froita | MÉRCORES 23 Lentellas con verduras Guiso de luras con patacas logur | XOVES 24 Sopa de fideos Cocido galego Froita | VENRES 25 Potaxe de garavanzos e verduras Tomate natural con sardinillas Froita |
| Lasaña de cabaciña + pavo + froita | Filete de pescada con ensalada+ lácteo | Puré de verduras + tortilla francesa + froita | Melón con xamón + lácteo | Ensalada mixta + peixe á prancha + froita |
| LUNS 28 Sopa de letras Tortilla de pataca con cogomelos e xamón logur | MARTES 29 Crema de brócoli Bonito con arroz Froita | MÉRCORES 30 Crema de verduras Guiso de pavo con macarróns e verduras Froita | XOVES 31 Feixóns verdes con tacos de xamón Pescada con arroz Froita | |
| Ensalada completa con atún e piña+ lácteo | Lombo a prancha con cabaciña gratinada + froita | Brocheta de peixe con verduras á prancha + lácteo | Crema de verduras + peituga+ lácteo | |

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514