



## MENÚS OUTONO/INVERNO RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

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

## MES DE OUTUBRO 2018, XUNTA DE GALICIA

| LUNS 01<br>Sopa de pasta e verdura<br>Tortilla de pataca con champiñóns e xamón<br>Froita    | MARTES 02<br>Feixóns verdes con tacos de xamón<br>Pescada con arroz<br>Froita               | MÉRCORES 03<br>Ensalada do tempo (pataca, tomate, cenoria e cebola)<br>Macarróns con polo e verduras logur | XOVES 04<br>Chícharos con xamón<br>Mexillóns con arroz<br>Froita                       | VENRES 05<br>Crema de verduras<br>Canelóns<br>Froita               |
|--|---|--|--|--|
| Brocheta de peixe con verduras á prancha + lácteo  | Lasaña de cabaciña con pavo + froita  | Crema de verduras + peituga+ lácteo  | Hamburguesa de tenreira + tomate + froita  | Ensalada + filete de pescado + froita                              |
| LUNS 08<br>Puré de cabaciña con pataca<br>Guiso de salmón con arroz e verduras<br>Froita     | MARTES 09<br>Minestra de verduras con allada<br>Macarróns con tenreira e tomate logur       | MÉRCORES 10<br>Ensalada mixta<br>Lentellas con pataca, xamón e chourizo<br>Laranxa                         | XOVES 11<br>Fabas con verduras<br>Atún con arroz<br>Froita                             | VENRES 12<br>DÍA DO PILAR  |
| Filete de pescado + guarnición + froita  | Crema de verduras+ filete de pavo+ froita   | Ensalada mixta+ tenreira + lácteo  | Puré de patacas+ pescada + lácteo  |  |
| LUNS 15<br>Chícharos, cenoria e xudías con xamón<br>Pavo con espaguetes e verduras<br>Froita | MARTES 16<br>Crema de verduras<br>Polo o forno con pataca cocida<br>Froita                  | MÉRCORES 17<br>Crema de coliflor<br>Bacallau con patacas e pementos<br>Froita                              | XOVES 18<br>Crema de cenoria, porro e pataca<br>Tenreira guisada con arroz<br>Froita   | VENRES 19<br>Puré de lentellas<br>Guiso de luras con patacas 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 22<br>Brócoli con cenoria<br>Guiso de carne con patacas e verduras<br>Froita            | MARTES 23<br>Caldo galego<br>Bacallau con arroz e verduriñas<br>Froita                      | MÉRCORES 24<br>Crema de verduras<br>Guiso de pavo con macarróns e verduras<br>Froita                       | XOVES 25<br>Potaxe de garavanzos e verduras<br>Tomate natural con sardinillas<br>logur | VENRES 26<br>Sopa de pasta<br>Cocido galego<br>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 29<br>Crema de brocoli<br>Bonito con arroz<br>logur                                     | MARTES 30<br>Sopa de pasta e verdura<br>Tortilla de pataca con champiñóns e xamón<br>Froita | MÉRCORES 31<br>Feixóns verdes con tacos de xamón<br>Pescada con arroz<br>Froita                            |  |  |
| Ensalada completa con atún e piña+ lácteo  | Lombo a prancha con cabaciña gratinada + froita   |  |  |  |