



MENÚS OUTONO/INVERNO RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

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

MES DE OUTUBRO 2017 – XUNTA DE GALICIA

LUNS 02 Sopa de pasta e verdura Tortilla de pataca con champiñóns e xamón Froita	MARTES 03 Feixóns verdes con tacos de xamón Pescada con arroz Froita	MÉRCORES 04 Ensalada do tempo (pataca, tomate, cenoria e cebola) Macarróns con polo e verduras logur	XOVES 05 Chícharos con xamón Mexillóns con arroz Froita	VENRES 06 Crema de verduras Canelóns con atún e vexetais 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 09 Minestra de verduras con allada Macarróns con tenreira e tomate logur	MARTES 10 Ensalada mixta Lentellas con pataca, xamón e chourizo Laranxa	MÉRCORES 11 Puré de cabaciña con pataca Guiso de salmón con arroz e verduras Froita	XOVES 12 Festivo (DÍA DO PILAR)	VENRES 13 Fabas con verduras Atún con arroz Froita
Filete de pescado + guarnición + froita	Crema de verduras+ filete de pavo+ froita	Ensalada mixta+ tenreira + lácteo	Puré de patacas+ pescada + lácteo	Salteado de verduras + croquetas de peixe + froita
LUNS 16 Chícharos, cenoria e xudías con xamón Pavo con arroz e verduras Froita	MARTES 17 Crema de verduras Polo o forno con pataca cocida Froita	MÉRCORES 18 Crema de coliflor Bacallau con arroz Froita	XOVES 19 Crema de cenoria, porro e pataca Tenreira guisada con arroz Froita	VENRES 20 Puré de lentellas Guiso de pota 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 23 Brócoli con cenoria Estofado de carne con patacas e verduras Froita	MARTES 24 Caldo galego Bacallau con arroz e verduriñas Froita	MÉRCORES 25 Crema de verduras Estofado de pavo con arroz e verduras Froita	XOVES 26 Potaxe de garavanzos e verduras Tomate natural con sardinillas Froita	VENRES 27 Sopa de pasta Cocido galego logur
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 30 Crema de brécol Bonito con arroz Froita	MARTES 31 Sopa de pasta e verdura Tortilla de pataca con champiñóns e xamón Froita			
Ensalada completa con atún e piña+ lácteo	Lomo a prancha con cabaciña gratinada + froita			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514