



















































MENÚ MES DE MAYO 2016

<p>LUNS 2 Crema de chicharos con cenoira, allo, porro e tapioca Hamburguesa con pasta      Froita</p>	<p>MARTES 3 Ensalada de garvanzos, olivas, tomate, pemento vermello asado, ovo, pasas e leituga   Luras con patacas  Froita</p>	<p>MÉRCORES 4 Sopa de fideos   Polo con arroz e verduras logur </p>	<p>XOVES 5 Crema de cabaciña, cenoira, allo e pataca Tortilla de pataca con champiñóns  Froita</p>	<p>VENRES 6 Ensalada de leituga, tomate, cenoira, cebola e millo Fabada Postre lacteo </p>
<p>LUNS 9 Sopa de estrelleñas   Polo con verduriñas Froita</p>	<p>MARTES 10 Crema verde de brécol, acelgas e espinacas Arroz a mariñeira  logur </p>	<p>MÉRCORES 11 Ensalada de leituga, tomate, millo e remolacha. Lentejas con verdura e carne Froita</p>	<p>XOVES 12 Feixons verdes con pataca e xamón  Macarrons con carne de vaca de Bandeira e tomate   Froita</p>	<p>VENRES 13 Puré de cabaza Pescada o forno con patacas  Froita</p>
<p>LUNS 16 Brecol con patacas a galega Caldeira de peixes  Froita</p>	<p>MARTES 17 DIA DAS LETRAS GALEGAS</p>	<p>MÉRCORES 18 Sopa maravilla   Tortilla de pataca con cabaciña e tomate  logur </p>	<p>XOVES 19 Ensalada de leituga, tomate, cebola, atún e olivas  Fabas con chirlas e mexilons  Froita</p>	<p>VENRES 20 Crema de verduras Espaguetis con atún    Froita</p>
<p>LUNS 23 Empanada de xamón e queixo    lentellas con verduras e pataca logur </p>	<p>MARTES 24 Ensalada de pasta   Bacalao con pemento e cebola  Froita</p>	<p>MÉRCORES 25 Sopa de letras   Albóndigas con arroz branco e tomate    Froita</p>	<p>XOVES 26 Ensalada de leituga, tomate, cebola, cenoira e xamón  Pescada con patacas  Froita</p>	<p>VENRES 27 Crema de calabacín Roti de pavo con pasta      Postre lácteo </p>
<p>LUNS 30 Crema de verduras Arroz tres delicias con xamón  Froita</p>	<p>MARTES 31 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e cenoira Guiso mar e monte  logur </p>	<p>LUNS 30 Salmón á prancha con brécol e pataca Froita</p>	<p>MARTES 31 Filete de croca de tenreira con ensalada+ Froita</p>	<p>MÉRCORES 4 Peituga de polo con arroz Lácteo</p>
<p>LUNS 30 Salmón á prancha con brécol e pataca Froita</p>	<p>MARTES 31 Filete de croca de tenreira con ensalada+ Froita</p>	<p>MÉRCORES 4 Peituga de polo con arroz Lácteo</p>	<p>XOVES 5 Bacalaos á romana con espárragos Froita</p>	<p>VENRES 6 Pavo á prancha con tomate Froita</p>
<p>Pescada con verduriñas Lácteo</p>	<p>Tortilla de xamón Froita</p>			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING, TÉLFONOS: 610432514

