



MENÚS OUTONO/INVERNO RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

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

MES DE NOVIEMBRE 2017 – XUNTA DE GALICIA

		MÉRCORES 01	XOVES 02	VENRES 03
		FESTIVO	Xudías verdes con taquiños de xamón Guiso de pescada con arroz Froita	Ensalada do tempo (pataca, tomate, cenoria e cebola) Macarróns con polo e verduras logur
			Hamburguesa de tenreira + tomate + froita	Ensalada + filete de pescado + froita
LUNS 06 Chícharos con xamón Arroz con mexillóns Froita	MARTES 7 Crema de verduras Canelóns con bechamel Froita	MÉRCORES 8 Minestra de verduras con allada Macarróns con tenreira e tomate logur	XOVES 9 Ensalada mixta Lentellas con patacas, xamón e chourizo Laranxa	VENRES 10 Puré de pataca Guiso de salmón con verduras e arroz Froita
Tortilla francesa con queixo + froita	Crema de verduras + filete de pavo + froita	Ensalada mixta + filete de lomo + lácteo	Puré de patacas+ pescada + lácteo	Salteado de verduras + croquetas de peixe + froita
LUNS 13 Fabas con verduras Arroz con atún Froita	MARTES 14 Crema de verduras Polo o forno con pataca cocida Froita	MÉRCORES 15 Verduras con xamón Estofado de pavo con macarróns e verdura Froita	XOVES 16 Coliflor en allada Guiso de bacallau con patacas logur	VENRES 17 Crema de cenoria, allo, porro e pataca Tenreira guisada con arroz Froita
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 20 Puré de lentellas Guiso de pota con patacas logur	MARTES 21 Brócoli con cenoria Estofado de carne con patacas guisadas Froita	MÉRCORES 22 Grelas con patacas Arroz con bacallau e verduras Froita	XOVES 23 Potaxe de garavanzos e verduras Tomate natural con sardinillas Froita	VENRES 24 Crema de verduras Estofado de pavo con espaguetes e verduras Froita
Lasaña de cabaciña + pavo + froita	Filete de pescada con ensalada+ lácteo	Puré de verduras + tortilla francesa + froita	Sopa xuliana + san xacobo + lácteo	Ensalada mixta + peixe á prancha + froita
LUNS 27 Sopa de pescada e verduras Tortilla francesa con espinacas Froita	MARTES 28 Brécol en allada Bonito con arroz Froita	MÉRCORES 29 Sopa de pasta Cocido galego logur	XOVES 30 Xudías verdes con taquiños de xamón Guiso de pescada con arroz Froita	
Ensalada completa con atún e piña + lácteo	Lomo a prancha con cabaciña gratinada + froita	Crema de cenoria + peituga de polo a prancha + froita	Filete ruxo recheo de xamón e queixo con tomate a prancha + froita	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514