



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DECEMBRO 2019 – XUNTA DE GALICIA

DÍA 2 Chícharos con xamón Canelóns Froita	DÍA 3 Lentellas con verduras e arroz Tortilla de pataca con verduras logur	DÍA 4 Crema de brócoli Polo o forno con patacas e pementos Froita	DÍA 5 Crema de cabaciña e cabaza Pescada en salsa primavera con patacas Froita	DÍA 6 FESTIVO
Salteado de champiñóns con polo + froita	Queixo fresco con xamón cocido e tostada + froita	Croquetas de pescada con cabaciña + froita	Crema de verduras con picatostes e taquiños de xamón + lácteo	
DÍA 9 Crema de verduras Arroz con tenreira e verduras Froita	DÍA 10 Sopa de estrelas Ovos con verduras e patacas Froita	DÍA 11 Crema de coliflor Pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita	DÍA 12 Crema de brócoli Polo asado con ensalada de leituga, cenoria e millo logur	DÍA 13 Crema de verduras Pavo o forno con patacas Froita
Salteado de verduras con xamón e ovo cocido + froita	Peituga de polo con tomate + lácteo	Revolto de tomate e xamón + froita	Brochetas de carne con espárragos + froita	Lombiños de peixe á romana con cabaciña + froita
DÍA 16 Potaxe de garavanzos con verduras e pasta Tortilla española con champiñóns Froita	DÍA 17 Minestra con xamón Espaguetes o allo con salmón logur	DÍA 18 Ensalada de pasta de cores Pescada con ensalada de leituga, tomate e cebola Froita	DÍA 19 Sopa de pasta Repolo con ovo cocido, patacas e chourizo Froita	DÍA 20 Caldo de repolo Lombo de porco o forno con arroz logur lácteo
San xacobo con tomate natural + lácteo	Lasaña de verduras + froita	Filete de pescada con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con quesíño + froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514

