



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2020 – XUNTA DE GALICIA

DÍA 3 Potaxe de garavanzos, verduras e pasta Polo asado con ensalada logur	DÍA 4 Sopa de lágrimas Coello con arroz e verduras Froita	DÍA 5 Espaguetes con salsa de tomate Pescada en salsa de primavera con patacas Froita	DÍA 6 Crema de brócoli con pataca Guiso de luras con patacas Froita	DÍA 7 Xudías verdes con xamón Arroz con tenreira e verduras Froita
San xacobos de cabaciña con xamón e queixo + froita	Ovos revoltos con tomate natural + froita	Filete de pescada a romana con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixiño + froita
DÍA 10 Crema de cenoria e allo porro Tortilla de pataca con cama de verduras en salsa de tomate Froita	DÍA 11 Fabas con verduras e arroz Espaguetes a boloñesa Froita	DÍA 12 Crema de coliflor Espaguetes ao allo con salmón logur	DÍA 13 Sopa de polo e estrelleiras Coliflor con patacas, ovo, bacallau e allada Froita	DÍA 14 Caldo de repolo Guiso de polo con patacas e verduras Froita
Milfollas de berenxena con queixo e peituga de pavo + melón	Brócoli con pescada a prancha + froita	Xudías con ovo cocido + lácteo	Repolo con salmón a prancha + lácteo	Croca con pemento do piquillo + froita
DÍA 17 Ensalada de pasta de cores Repolo e grelos con ovo cocido, patacas e chourizo Froita	DÍA 18 Ensalada de tomate natural con atún, millo, cebola e cenoria Canelóns con bechamel Froita	DÍA 19 Crema de cabaza e cabaciña Salmón con arroz e verduras salteadas Froita	DÍA 20 Minestra de verduras con ovo cocido Espaguetes boloñesa Froita	DÍA 21 Sopa de fideos Cocido galego (polo, carne de porco, chourizo, patacas, garavanzos e repolo) logur
Salteado de champiñóns con polo + froita	Fajita de xamón e queixo + froita	Raxo con pisto de verduras + froita	Coliflor, espárragos triguero e tomate cherry salteado con polo + froita	Revolto de setas e gambas + lácteo
DÍA 24 ENTROIDO	DÍA 25 ENTROIDO	DÍA 26 ENTROIDO	DÍA 27 Chícharos con xamón Tortilla de pataca salteada con champiñóns e xamón logur	DÍA 28 Lentellas con verduras e arroz Filete de pescada en salsa de cazola con patacas Froita
			Brócoli con allada e tortilla francesa + froita	Polo o allo con puré de pataca + froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514