



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE MAIO 2021 – XUNTA DE GALICIA

DÍA 3 Arroz tres delicias Lentellas con verduras e carne Froita	DÍA 4 Crema de xudías Salmón con arroz e verduras logur	DÍA 5 Crema de cabaza e cenoria Macarróns con polo Froita	DÍA 6 Sopa xuliana con fideos Filete de pescada en salsa de cazola con patacas cocidas Froita	DÍA 7 Ensalada rusa Canelóns con bechamel Froita
Sopa de pasta con ovo duro + froita	Lasaña de verduras + froita	Filete de pescada con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixiño + froita
DÍA 10 Espaguetes con salsa de tomate Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 11 Sopa de fideos Tortilla de pataca con ensalada Froita	DÍA 12 Ensalada de leituga, tomate, cebola, olivas verdes e queixo Potaxe de garavanzos con verduras e carne logur	DÍA 13 Crema de verduras Lombo asado con arroz branco Froita	DÍA 14 Xudías verdes con salsa de tomate Filete de pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita
Milfollas de berenxena e queixo + lácteo	Brócoli con pescada a prancha + froita	Xudías con ovo cocido + lácteo	Repolo con chuleta de porco + lácteo	Croca con pemento do piquillo + froita
DÍA 17 DÍA DAS LETRAS GALEGAS	DÍA 18 Sopa de pasta Guiso de luras con arroz Froita	DÍA 19 Crema de cenoria e alio porro Macarróns a boloñesa Froita	DÍA 20 Crema de brócoli Espaguetes o alio con salmón logur	DÍA 21 Chícharos con xamón Bacallau o forno con pementos, cebola e patacas cocidas Froita
Salteado de champiñóns con polo + froita	“Fajita” de xamón e queixo + froita	Revolto de tomate natural e xamón cocido + froita	Coliflor, espárragos trigueiro e tomate cherry salteado + froita	Croquetas de pescada con cabaciña + froita
DÍA 24 Caldo de repolo Polo o limón con ensalada Froita	DÍA 25 Ensalada de leituga con ovo e bonito Albóndegas con tomate e arroz Froita	DÍA 26 Ensalada de leituga, cebola, tomate, cenoria e millo doce Filete de pescada en salsa primavera con patacas Froita	DÍA 27 Crema de cabaza e cabaciña Tortilla de pataca con ensalada Froita	DÍA 28 Ensalada de pasta de cores Potaxe de fabas con carne logur
Salteado de verduras con xamón e ovo cocido + froita	Peituga de polo con tomate + lácteo	Revolto de tomate e xamón + froita	Pincho de carne con espárragos + froita	Lombiños de peixe á romana con cabaciña + froita
DÍA 31 Melón con xamón Carne guisada con arroz e verduras logur				
Milfollas de berenxena e cabaciña con xamón e queixo + froita				

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING

TÉLEFONOS: 610432514