



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE XANEIRO DE 2020 – XUNTA DE GALICIA

		DÍA 8 Sopa de polo e fideos Coello con arroz e verduras Froita	DÍA 9 Potaxe de garavanzos, verduras e pasta Polo asado con ensalada de leituga, cenoria e millo Froita	DÍA 10 Crema de brócoli con pataca Espaguete o allo con salmón logur
		Revolto de tomate e xamón + froita	Lombiños de peixe á romana con cabaciña + froita	Brochetas de carne con espárragos + froita
DÍA 13 Lentellas con verduras e arroz Pescada en salsa de primavera con patacas Froita	DÍA 14 Minestra de verduras con ovo cocido Arroz con tenreira e verduras logur	DÍA 15 Crema verde (xudías, brócoli e acelga) Guiso de luras con patacas Froita	DÍA 16 Sopa de estrelañas Tortilla de pataca con verduras salteadas Froita	DÍA 17 Crema de cenoria e allo porro Canelóns con bechamel Froita
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 queixiño + froita
DÍA 20 Sopa de lágrimas Grelas, ovo cocido, patacas e chourizo logur	DÍA 21 Crema de coliflor Guiso de polo con patacas Froita	DÍA 22 Fabas con verduras Salmón con arroz e verduras salteadas Froita	DÍA 23 Chícharos con xamón Espaguete con boloñesa Froita	DÍA 24 Ensalada de pasta de cores Coliflor con patacas, ovo, bacallau e allada Froita
Milfollas de berenxena e queixo + melón	Brócoli con pescada a prancha + froita	Xudías con ovo cocido + lácteo	Repolo con pescada a prancha + lácteo	Croca con pemento do piquillo + froita
DÍA 27 Crema de cabaza e cabaciña Lombo de porco o forno con arroz Froita	DÍA 28 Xudías verdes con xamón Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita	DÍA 29 Caldo de repolo Tortilla de pataca e salteado de champiñóns e xamón Froita	DÍA 30 Ensalada de tomate e atún Minestra de verduras con ovo cocido e patacas logur	DÍA 31 Crema de cenoria Guiso de bacallau con patacas e chícharos Froita
Salteado de champiñóns con polo + froita	Fajita de xamón e queixo + froita	Raxo con champiñóns + froita	Coliflor, espárragos trigueiro e tomate cherry salteado + froita	Revolto de setas e gambas + lácteo

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514