

FELICES FESTAS A
TODOS



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE DECEMBRO DE 2021 – XUNTA DE GALICIA

		DÍA 1 Espaguetes con tomate Potaxe de garavanzos con verduras e carne Froita	DÍA 2 Sopa marabilla Filete de pescada o forno con patacas Froita	DÍA 3 Crema de brócoli Lombo de porco o forno con arroz Froita
		Revolto de tomate e xamón + froita	Pincho de salmón e rape con espárragos + froita	Polo guisado con cabaciña + froita
DÍA 6 Festivo	DÍA 7 Crema de xudías Filete de pescada en salsa primavera con patacas Froita	DÍA 8 Festivo	DÍA 9 Sopa de fideos Repolo con patacas, ovo cocido e chourizo logur	DÍA 10 Crema de cenoria e allo-porro Canelóns con bechamel Froita
Salteado de verduras con xamón e ovo cocido + froita	Crema de cabaza con picatostes e xamón + lácteo	Filete de pescada con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixiño + froita
DÍA 13 Caldo de repolo Macarróns con carne logur	DÍA 14 Crema de cabaciña e cabaza Bacallau guisado con patacas e chícharos Froita	DÍA 15 Sopa de estrelas Polo con arroz branco Froita	DÍA 16 Minestra de verduras con ovo cocido Tortilla de pataca con champiñóns e xamón Froita	DÍA 17 Lentellas con verduras Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita
Milfollas de berenxena e queixo + lácteo	Brócoli con pescada a prancha + froita	Xudías con ovo cocido e peixe rebozado + lácteo	Repolo con salmón a prancha + lácteo	Pavo con ensalada + lácteo
DÍA 20 Ensalada de pasta de cores Lentellas con carne Froita	DÍA 21 Chícharos con xamón Espaguetes con boloñesa logur	BO NADAL		
Hamburguesa de salmón con cabaciña a prancha + lácteo	Tortilla francesa de xamón + froita			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514