



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE XUÑO DE 2023 – XUNTA

			DÍA 1 Ensalada mixta de leituga, tomate, olivas, millo e cebola Potaxe de garavanzos con verduras e carne Froita	DÍA 2 Crema de xudías e cenoria Polo o forno con arroz branco Froita
			Lombo a prancha con cabaciña a prancha+ lácteo	Roliños de salmón con champiñóns+ froita
DÍA 5 Crema de cabaciña Tortilla con champiñóns Froita	DÍA 6 Ensaladilla rusa Espaguetes con salsa de atún Froita	DÍA 7 Crema de cabaza e cabaciña Guiso de carne con patacas, chicharos e cenoria Iogur	DÍA 8 Ensalada de pastas de cores Filete de pescada a vizcaina con patacas Froita	DÍA 9 Sopa de estreliñas Coliflor con pataca, ovo e chourizo Froita
Filete de lirio empanado con pataca panadeira + froita	Xudías a galega con ovo cocido + lácteo	Verduras a prancha con filete de pescada a romana + froita	Pincho de porco e polo con ensalada + froita	Salmón a prancha con espárragos + froita
DÍA 12 Ensalada de pasta Lentellas con carne e verduras Iogur	DÍA 13 Ensalada mixta (leituga, cebola, tomate, millo e cenoria) Filete de pescada en salsa de tomate con patacas Froita	DÍA 14 Crema de cabaza e allo porro Macarróns boloñesa Froita	DÍA 15 Sopa de lágrimas Minestra de verduras con ovo cocido y xamón Froita	DÍA 16 Crema de brócoli, cenoria e pataca Polo con ensalada Froita
Revolto de champiñóns e xamón + lácteo	Melón con xamón + lácteo	Peituga de polo a prancha con pataca cocida + froita	Pisto de verduras con ovo a prancha + froita	Lubina a espalda con ensalada + froita
DÍA 19 Chicharos con xamón Macarróns con atún Froita	DÍA 20 Arroz tres delicias Patacas a rioxana Froita	DÍA 21 Ensalada mixta (leituga, cebola, tomate, millo e olivas) Albóndegas con tomate e arroz Iogur		
Crema de cabaciña con queixo + froita	Milfollas de berenxena e xamón + iogur	Tortilla de cabaciña + froita		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514