



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE DECEMBRO DE 2022 – XUNTA

			DÍA 1 Crema de brócoli Polo o forno con patacas Froita	DÍA 2 Macarróns con tomate e orégano Potaxe de garavanzos con carne e verduras logur
			Croca a prancha con cabaciña + froita	Revolto de tomate + froita
DÍA 5 Caldo de repolo Guiso de luras Froita	FESTIVO	DÍA 7 Crema de cabaza y cabaciña Tortilla con champiñóns e salsa de tomate logur	FESTIVO	DÍA 9 Sopa marabilla Paella de carne Froita
Hamburguesa de salmón con espinacas + froita	Filete de lombo con parrillada de verduras + froita	Taco de xamón cocido e queixo + froita	Puré de verduras con picatoste e polo + iogur	Crema de cabaciña con queixo + froita
DÍA 12 Crema de cabaza Espaguetes boloñesa Froita	DÍA 13 Crema de cabaciña e cenoria Polo o forno con arroz Froita	DÍA 14 Sopa de fideos Coliflor con chourizo, ovo e patata Froita	DÍA 15 Crema de coliflor e xudías Filete de pescada a vizcaina con patacas logur	DÍA 16 Arroz tres delicias Lentellas con verduras e carne Froita
Milfollas de berenxena con xamón e queixo + froita	Xudías a galega con ovo cocido + lácteo	Repolo con filete de pescada a romana + froita	Pincho de porco e polo con ensalada + froita	Salmón a prancha con espárragos + froita
DÍA 19 Sopa de lágrimas e tropezóns de polo Xudías con patata, ovo e xamón Froita	DÍA 20 Ensalada mixta con tomate, cebola e millo Potaxe de fabas con carne logur	DÍA 21 Crema de cabaciña, cabaza e cenoria Filete de pescada en salsa de cazola con patacas Froita	DÍA 22 Sopa de estrelliñas Albóndegas con salsa de tomate e arroz branco Lácteo	
Pisto de verduras con ovo a prancha + froita	Lubina a espalda con ensalada + froita	Salteado de verduras con xamón cocido + froita	Peituga de polo con tomate + lácteo	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514