



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE OUTUBRO DE 2021 – XUNTA DE GALICIA

				DÍA 1 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne Froita
				Salmón con patacas e brócoli + froita
DÍA 4 Sopa de pasta Tortilla con ensalada Froita	DÍA 5 Minestra de verduras a galega Polo o forno con arroz logur	DÍA 6 Ensalada de pasta de cores Bacallau con arroz, chícharos e cenoria Froita	DÍA 7 Xudías verdes con salsa de tomate Macarróns con polo Froita	DÍA 8 Crema de chícharos Filete de pescada a vizcaina con patacas Froita
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 11 <u>DÍA DO ENSINO</u>	DÍA 12 <u>DÍA DO PILAR</u>	DÍA 13 Crema de verduras Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita	DÍA 14 Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Lombo de porco o forno con arroz Froita	DÍA 15 Crema de brócoli Tortilla con ensalada logur
		Filete de pescada con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixiño + froita
DÍA 18 Ensalada con ovo e bonito Fabas con verduras e carne logur	DÍA 19 Crema de allo porro e pataca Espaguetes a boloñesa Froita	DÍA 20 Sopa de fideos Salmón con patacas e verduras Froita	DÍA 21 Ensalada de tomate e mexillóns Verzas con patacas, ovo cocido e chourizo Froita	DÍA 22 Crema de cenoria e cabaza Macarróns con atún Froita
Milfollas de berenxena e queixo + lácteo	Brócoli con pescada a prancha + froita	Xudías con ovo cocido + lácteo	Repolo con chuleta de porco + lácteo	
DÍA 25 Ensaladilla rusa Potaxe de garavanzos con carne Froita	DÍA 26 Sopa de verduras con fideos Arroz con luras Froita	DÍA 27 Crema de verduras (cabaza e cabaciña) Espaguetes con salmón logur	DÍA 28 Espaguetes con tomate e orégano Pavo con ensalada Froita	DÍA 29 Caldo de repolo Filete de pescada en salsa de primavera con patacas e chícharos Froita
Hamburguesa de salmón con cabaciña a prancha + lácteo	Tortilla francesa de xamón + froita	Lasaña de verduras + froita	Filete de pescada con espinacas + lácteo	Lombo a prancha con cabaciña e tomate + froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514