



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE NOVIEMBRE DE 2021 – XUNTA DE GALICIA

DÍA 1 FESTIVO	DÍA 2 Crema de cabaza e cenoria Tortilla de pataca con ensalada logur	DÍA 3 Espaguetes con tomate Potaxe de garavanzos con verduras e carne Froita	DÍA 4 Sopa marabilla Lombo de porco o forno con arroz Froita	DÍA 5 Crema de brócoli Espaguetes o allo con salmón Froita
	Pescada a romana con tomate + lácteo	Revolto de tomate e xamón + froita	Pincho de salmón e rape con espárragos + froita	Polo guisado con cabaciña + froita
DÍA 8 Crema de cabaza, cabaciña e cenoria Polo asado con patacas Froita	DÍA 9 Xudías verdes con salsa de tomate Filete de pescada en salsa primavera con patacas Froita	DÍA 10 Chícharos con xamón Macarróns con boloñesa logur	DÍA 11 Sopa de pasta Arroz con polo Froita	DÍA 12 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 15 Caldo de repolo Pasta boloñesa de polo logur	DÍA 16 Crema de cabaciña e cabaza Bacallau guisado con patacas e chícharos Froita	DÍA 17 Sopa de estrelas Polo con puré de pataca Froita	DÍA 18 Xudías con xamón Pavo o forno con arroz Froita	DÍA 19 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 22 Crema de cenoria Espaguetes con salsa de atún Froita	DÍA 23 Sopa de fideos Repolo con patacas, ovo cocido e chourizo Froita	DÍA 24 Crema de chícharos Filete de pescada o forno con patacas Froita	DÍA 25 Crema de coliflor Albóndegas con tomate e arroz branco logur	DÍA 26 Ensaladiña rusa Fabas con verduras e carne 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
DÍA 29 Ensalada de pasta de cores Lentellas estufadas con carne logur	DÍA 30 Minestra de verduras con ovo cocido Tortilla de pataca con champiñóns e xamón Froita			
Dorada o limón con pataca panadeira + froita	Solombo de tenreira con tomatiños cherry + lácteo			

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514