



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE DECEMBRO 2020 – XUNTA DE GALICIA

	<b>DÍA 1</b> Espaguetes con salsa de tomate Polo o forno con ensalada logur	<b>DÍA 2</b> Minestra de verduras con ovo cocido Filete de pescada en salsa primavera con patacas cocidas Froita	<b>DÍA 3</b> Ensalada de pasta Potaxe de garavanzos e verduras con carne Froita	<b>DÍA 4</b> Crema de cenoria e porro Salmón con arroz e verduras 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
<b>DÍA DO ENSINO</b>	<b>Día da Inmaculada Concepción</b>	<b>DÍA 9</b> Crema de cenoria Arroz con carne e verduras froita	<b>DÍA 10</b> Chícharos con xamón Filete de pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita	<b>DÍA 11</b> Sopa xuliana con fideos Paella de polo Froita
		Filete de pescada con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixiño + froita
<b>DÍA 14</b> Xudías verdes con xamón Espaguetes o allo con salmón Froita	<b>DÍA 15</b> Potaxe de garavanzos e verduras Minestra de verduras con patacas e ovo cocido e xamón Froita	<b>DÍA 16</b> Crema de brócoli Polo asado con puré de pataca Froita	<b>DÍA 17</b> Sopa de fideos Lombo de porco o forno con arroz Froita	<b>DÍA 18</b> Crema de verduras Canelóns con bechamel logur
Milfollas de berenxena e queixo + lácteo	Brócoli con pescada a prancha + froita	Xudías con ovo cocido + lácteo	Repolo con chuleta de porco + lácteo	Croca con pemento do piquillo + froita
<b>DÍA 21</b> Crema de chícharos Tortilla de pataca con ensalada Froita	<b>DÍA 22</b> Sopa de pasta Hamburguesa al gusto * Sobremesa lácteo			
Salteado de champiñóns con polo + froita	“Fajita” de xamón e queixo + froita			
RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING TÉLEFONOS: 610432514				

- A hamburguesa ao gusto mandarase o pan da hamburguesa, a carne, xamón, queixo, leituga, tomate e cebola para que os rapaces escollan o que queiran