



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE XUÑO DE 2023 – XUNTA

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

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514