



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE SETEMBRO 2021 – XUNTA DE GALICIA

			DÍA 9 Crema de cenoria e cabaza Macarróns con atún Froita	DÍA 10 Sopa de pasta Tortilla con ensalada Froita
			Croca a la plancha con tomate + iogur	Salmón con patacas e brócoli + froita
DÍA 13 Ensalada de leituga, remolacha, millo, cenoria e cebola Lentellas estufadas con carne Froita	DÍA 14 Minestra de verduras a galega Filete de pescada a vizcaina con patacas logur	DÍA 15 Ensalada de pasta de cores Bacallau con arroz, chícharos e cenoria Froita	DÍA 16 Xudías verdes con salsa de tomate Espaguetes con salmón o allo Froita	DÍA 17 Crema de chícharos Polo o forno con arroz 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 20 Ensaladilla rusa Potaxe de garavanzos con carne Froita	DÍA 21 Sopa de verduras con fideos Arroz con luras Froita	DÍA 22 Crema de verduras Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita	DÍA 23 Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola, millo e olivas Macarróns con polo Froita	DÍA 24 Crema de brócoli Tortilla con ensalada logur
Hamburguesa de salmón con cabaciña a plancha + lacteo	Lasaña de verduras + froita	Filete de pescada con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixiño + froita
DÍA 27 Ensalada con ovo e bonito Fabas con verduras e carne logur	DÍA 28 Ensalada de tomate e mexillóns Espaguetes a boloñesa Froita	DÍA 29 Sopa de fideos Salmón con patacas e verduras Froita	DÍA 30 Crema de allo porro e pataca Lombo de porco o forno con arroz Froita	
Milfollas de berenxena e queixo + lácteo	Brócoli con pescada a plancha + froita	Xudías con ovo cocido + lácteo	Repolo con chuleta de porco + lácteo	

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514