



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE FEBREIRO DE 2021 – XUNTA DE GALICIA

DÍA 1 Ensalada de pasta Lentellas con verduras e carne logur	DÍA 2 Crema de cabaciña Tortilla de pataca con ensalada Froita	DÍA 3 Xudías verdes con xamón Espaguetes o allo con salmón Froita	DÍA 4 Sopa de polo e pasta Repolo con patacas chourizo e polo Froita	DÍA 5 Crema de cabaza e cenoria Filete de pescada en salsa de primavera con patacas Froita
San xacobos de cabaciña con xamón e queixo + froita	Filete de polo con tomate natural + froita	Filete de pescada a romana con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixiño + froita
DÍA 8 Crema de brócoli Paella de polo Froita	DÍA 9 Chícharos con xamón Fabas con verduras e carne logur	DÍA 10 Caldo de repolo Guiso de pota con arroz Froita	DÍA 11 Crema de cenoria e allo porro Polo asado con ensalada Froita	DÍA 12 Crema de verduras Canelóns con bechamel Froita
Milfollas de berenxena con queixo e peituga de pavo + melón	Brócoli con pescada a prancha + froita	Xudías con ovo cocido + lácteo	Repolo con salmón a prancha + lácteo	Croca con pemento do piquillo + froita
DÍA 15 <u>Entroido</u>	DÍA 16 <u>Entroido</u>	DÍA 17 <u>Entroido</u>	DÍA 18 Minestra de verduras con OVO COCIDO Espaguetes boloñesa Froita	DÍA 19 Sopa de fideos Lombo de porco o forno con arroz logur
			Coliflor, espárragos trigueiros e tomate cherry salteado con polo + froita	Revolto de setas e gambas + lácteo
DÍA 22 Ensalada de pasta de cores Repolo e grelos con OVO COCIDO, patacas e chourizo Froita	DÍA 23 Crema de chícharos Salmón con arroz e verduras salteadas Froita	DÍA 24 Crema de cabaza e cabaciña Tortilla de pataca con ensalada Froita	DÍA 25 Lentellas con verduras Arroz con carne logur	DÍA 26 Crema de coliflor Filete de pescada en salsa verde con patacas Froita
Salteado de champiñóns con polo + froita	Fajita de xamón e queixo + froita	Raxo con pisto de verduras + froita	Brócoli con allada e tortilla francesa + froita	Polo o allo con puré de pataca + froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514