



## Guía de axuda para programar os menús escolares

### MES DE XANEIRO 2021 – XUNTA DE GALICIA

				<b>DÍA 8</b> <b>Crema de cabaciña</b> <b>Tortilla de pataca con ensalada</b> <b>Froita</b>
				Lombiños de peixe á romana con cabaciña + froita
<b>DÍA 11</b> <b>Ensalada de pasta</b> <b>Lentellas con verduras e carne</b> <b>Froita</b>	<b>DÍA 12</b> <b>Crema de cabaza e cenoria</b> <b>Filete de pescada en salsa primavera</b> <b>con patacas e chícharos</b> <b>Froita</b>	<b>DÍA 13</b> <b>Sopa de polo e pasta</b> <b>Repolo con patacas, ovo e chourizo</b> <b>logur</b>	<b>DÍA 14</b> <b>Xudías verdes con xamón</b> <b>Espaguetes o allo con salmón</b> <b>Froita</b>	<b>DÍA 15</b> <b>Crema de brócoli</b> <b>Paella de polo</b> <b>Froita</b>
Peituga de polo con tomate + lácteo	Revolto de tomate e xamón + froita	Filete de pescada con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixiño + froita
<b>DÍA 18</b> <b>Chícharos con xamón</b> <b>Fabas con verduras e carne</b> <b>logur</b>	<b>DÍA 19</b> <b>Caldo de repolo</b> <b>Guiso de pota con arroz</b> <b>Froita</b>	<b>DÍA 20</b> <b>Crema de cenoria</b> <b>Polo asado con puré de pataca</b> <b>Froita</b>	<b>DÍA 21</b> <b>Sopa de fideos</b> <b>Lombo de porco o forno con arroz</b> <b>Froita</b>	<b>DÍA 22</b> <b>Crema de verduras</b> <b>Canelóns con bechamel</b> <b>Froita</b>
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 25</b> <b>Sopa de pasta</b> <b>Polo o forno con ensalada</b> <b>Froita</b>	<b>DÍA 26</b> <b>Lentellas con verduras</b> <b>Arroz con carne</b> <b>Froita</b>	<b>DÍA 27</b> <b>Espaguetes con salsa de tomate</b> <b>Minestra de verduras con patacas e</b> <b>ovo cocido</b> <b>Froita</b>	<b>DÍA 28</b> <b>Crema de chícharos</b> <b>Tortilla de pataca con ensalada</b> <b>logur</b>	<b>DÍA 29</b> <b>Crema de coliflor</b> <b>Macarróns con atún</b> <b>Froita</b>
Salteado de champiñóns con polo + froita	“Fajita” de xamón e queixo + froita	Pincho de carne con espárragos + froita	San xacobo con ensalada + froita	Milfollas de berenxena, xamón, queixo e cabaciña + froita

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING  
TELÉFONOS: 610432514