



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE ABRIL 2021 – XUNTA DE GALICIA

	DÍA 6 Arroz tres delicias Lentellas con verduras e carne Froita	DÍA 7 Crema de cenoria e porro Salmón con arroz e verduras Froita	DÍA 8 Sopa xuliana con fideos Filete de pescada en salsa de cazola con patacas cocidas Froita	DÍA 9 Ensalada rusa Macarróns con polo logur
	Lasaña de verduras + froita	Filete de pescada con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixiño + froita
DÍA 12 Ensalada de leituga, tomate, cebola, olivas e queixo Potaxe de garavanzos con verduras e carne Froita	DÍA 13 Chícharos con xamón Espaguetes o allo con salmón logur	DÍA 14 Espaguetes con salsa de tomate Polo o forno con ensalada Froita	DÍA 15 Crema de verduras Canelóns con bechamel Froita	DÍA 16 Xudías verdes con salsa de tomate Filete de pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita
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
DÍA 19 Crema de brócoli Lombo asado con arroz branco logur	DÍA 20 Sopa de pasta Guiso de luras con patacas Froita	DÍA 21 Crema de chícharos Tortilla de pataca con ensalada Froita	DÍA 22 Ensalada rusa Lentellas con verduras e carne Froita	DÍA 23 Ensalada de leituga, tomate, millo doce, cenoria e cebola Bacallau o forno con pementos, cebola e patacas cocidas Froita
Salteado de champiñóns con polo + froita	“Fajita” de xamón e queixo + froita	Revolto de tomate natural e xamón cocido + froita	Coliflor, espárragos trigueiro e tomate cherry salteado + froita	Croquetas de pescada con cabaciña + froita
DÍA 26 Caldo de repolo Polo o limón con ensalada Froita	DÍA 27 Ensalada de leituga con ovo e bonito Macarróns a boloñesa Froita	DÍA 28 Sopa de fideos Filete de pescada en salsa primavera con patacas Froita	DÍA 29 Crema de cabaza e cabaciña Albóndegas con tomate e arroz Froita	DÍA 30 Ensalada de pasta de cores Potaxe de fabas con carne logur
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

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TELÉFONOS: 610432514