



Guía de axuda para programar os menús escolares

MES DE XUÑO DE 2022 – XUNTA DE GALICIA

		DÍA 1 Xudías con salsa de tomate Espaguetes boloñesa Froita	DÍA 2 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e cenoria Arroz mariñeiro Froita	DÍA 3 Sopa de pasta Tortilla de pataca con ensalada Froita
		Tortilla francesa con xamón e queixo + froita	Lasaña de cabaciña e atún + lácteo	Lombo de porco a prancha con espárragos brancos + froita
DÍA 6 Ensalada de pasta Lentellas con verduras e carne Froita	DÍA 7 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e atún Lombo asado con arroz Froita	DÍA 8 Crema de cabaza e cabaciña Espaguetes con salmón logur	DÍA 9 Ensalada rusa (<u>ovo, peixe</u>) Coliflor, pataca e chourizo Froita	DÍA 10 Sopa marabilla Pescada o forno con patacas guisadas Froita
Salteado de verduras con xamón e ovo cocido + froita	Crema de cabaza con picatostes e xamón + lácteo	Filete de pescada con ensalada + froita	Puré de verduras con picatostes + froita	Crema de cabaciña con queixiño + froita
DÍA 13 Chícharos con xamón Macarróns con salsa de atún Froita	DÍA 14 Arroz tres delicias Potaxe de garavanzos e verduras con carne logur	DÍA 15 Crema de brócoli Paella de carne Froita	DÍA 16 Ensalada de leituga, tomate, cebola, millo e cenoria Espaguetes con polo Froita	DÍA 17 Xudías con ovo cocido Xamón asado con arroz Froita
Milfollas de berenxena, xamón e queixo + iogur	Xudías con ovo cocido e peixe rebozado + lácteo	Hamburguesa de salmón e espinacas + froita	Filete de croca de tenreira con ensalada de tomate + froita	Melón con xamón + froita
DÍA 20 Crema de verduras Tortilla de pataca con champiñóns Froita	DÍA 21 Sopa de lágrimas Canelóns con bechamel Froita	DÍA 22 Ensalada mixta de leituga, tomate, cebola e millo Albóndegas con tomate e arroz branco Sobremesa lácteo		
Dorada o limón con pataca panadeira + froita	Tortilla francesa de xamón + froita	Lasaña de verduras + froita		

RESTAURANTE SALA GRADIN CATERING
TÉLEFONOS: 610432514