

Menú Colexios Celíacos Outubro 2023

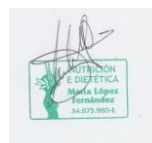
Adrimial Food S.L.



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 - Sopa (pasta sen glute) - Pescada á prancha con patacas - Froita	3 - Brócoli con champiñóns - Salteado de polo c/ pasta s/ glute - logur	4 - Crema de cenoria - Xamón asado con arroz - Froita	5 - Patacas á rioxana - Pescada con ensalada - logur	6 - Crema de verduras - Albóndegas s/glute c/pasta s/glute - Froita
9 - Xudías con ovo - Carne con arroz - logur	10 - Garavanzos vexetais - Pescada á prancha con patacas - Froita	11 - Coliflor á galega - Polo estofado con ensalada - logur	12 FESTIVO	13 - Crema de cabaza - Lombo ao forno con arroz - Froita
16 - Sopa (pasta sen glute) - Peixe con patacas - Froita	17 - Crema de verduras - Pasta sen glute boloñesa - logur	18 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada - Froita	19 - Crema de champiñóns - Peituga de polo con arroz - logur	20 - Empanada de carne sen glute - Pescada á prancha c/ minestra - Froita
23 - Crema de verduras - Pasta sen glute con atún - logur	24 - Fabas vexetais - Pizza de xamón e queixo sen glute - Froita	25 - Sopa (pasta sen glute) - Pescada ao forno con arroz - Flan	26 - Crema de brócoli - Carne con patacas - Froita	27 - Crema de cenoria - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - logur
30 - Crema de verduras - Hamburguesa de polo sen glute con arroz - logur	31 - Salpicón de pasta sen glute - Pescada á prancha con xudías - Froita			

Os menús presentados están calibrados por unha dietista-nutricionista.

Salceda de Caselas, a 30 de setembro do 2023.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028