

Menú Colexios Celíacos Novembro 2023

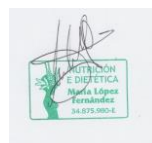
Adrimial Food S.L.



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 FESTIVO	2 - Crema de cenoria - Tenreira con pasta sen glute - logur	3 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada - Froita
6 - Crema de verduras - Filete de lombo con arroz - Froita	7 - Crema de champiñóns - Salteado de polo c/ pasta s/ glute - logur	8 - Sopa (pasta sen glute) - Pescada á prancha c/ minestra v. - Froita	9 - Xudías con ovo - Carne con patacas - logur	10 - Crema de brócoli - Pasta sen glute con atún - Froita
13 - Sopa (pasta sen glute) - Peixe con patacas - logur	14 - Crema de verduras - Pasta sen glute boloñesa - Froita	15 - Caldo galego - Xamón asado con arroz - logur	16 - Crema de cabaciña - Pescada ao forno con minestra vexetal - Froita	17 - Garavanzos vexetais - Polo estofado con leituga e pasta sen glute - Flan
20 - Xudías con ovo - Carne con arroz - Froita	21 - Patacas á rioxana - Pescada á prancha con ensalada - logur	22 - Lentellas vexetais - Osobuco de pavo estofado - Froita	23 - Crema de porro - Peituga de polo con arroz - logur	24 - Crema de verduras - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - Froita
27 - Sopa (pasta sen glute) - Pescada á prancha con patacas - logur	28 - Coliflor á galega - Tenreira con pasta sen glute - Froita	29 - Crema de cenoria - Albóndegas sen glute con arroz - logur	30 - Brócoli con champiñóns - Pescada á prancha con ensalada - Froita	

Os menús presentados están calibrados por unha dietista-nutricionista.

Salceda de Caselas, a 31 de outubro do 2023.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028