

# Menú Colexios Febreiro 2024

## Adrimial Food S.L.

| LUNS  | MARTES  | MÉRCORES   | XOVES   | VENRES  |
|---|---|--|---|---|
|   |   |  | 1<br>- Crema de verduras<br>- Hamburguesa de polo con arroz<br>- logur  | 2<br>- Sopa<br>- Pescada á romana c/ patacas<br>- Froita                            |
| 5<br>- Croquetas<br>- Carne con patacas e verduras<br><br>- logur               | 6<br>- Crema de verduras<br>- Pasta con atún<br><br>- Froita              | 7<br>- Lentellas guisadas<br>- Peixe con patacas<br><br>- logur    | 8<br>- Xudías con ovo<br>- Xamón asado con arroz<br><br>- Froita        | 9<br>- Variñas de pescada<br>- Polo ao forno con leituga e pasta vexetal<br>- logur |
| 12<br><b>ENTROIDO</b>   | 13<br><b>ENTROIDO</b>   | 14<br><b>ENTROIDO</b>  | 15<br>- Crema de cabaza<br>- Pasta boloñesa<br>- logur                  | 16<br>- Sopa de cocido<br>- Pescada á romana c/ patacas<br>- Froita                 |
| 19<br>- Crema de brócoli<br>- Tenreira con fideos<br>- Froita                   | 20<br>- Sopa<br>- Lombo ao forno con arroz<br>- logur                     | 21<br>- Empanada de carne<br>- Peixe con minestra<br>- Froita      | 22<br>- Caldo galego<br>- Tortilla con ensalada<br>- logur              | 23<br>- Crema de cenoria<br>- Raxo de polo con pasta<br>- Bica                      |
| 26<br>- Sopa<br>- Pescada á romana con patacas e xudías<br>- Cremas de vainilla | 27<br>- Croquetas de polo<br>- Carne con arroz e verduras<br><br>- Froita | 28<br>- Crema de verduras<br>- Albóndegas con pasta<br><br>- logur | 29<br>- Minestra con ovo<br>- Peituga de polo con arroz<br><br>- Froita |   |

Salceda de Caselas, a 31 de xaneiro do 2024.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028

# Menú sen PLV Febreiro 2024

## Adrimial Food S.L.

| LUNS   | MARTES   | MÉRCORES  | XOVES  | VENRES   |
|--|--|---|--|--|
|  |  |   | 1<br>- Crema de verduras<br>- Hamburguesa de polo con arroz<br>- logur vexetal     | 2<br>- Sopa (caldo sen PLV)<br>- Pescada á romana c/ patacas<br>- Froita                     |
| 5<br>- Sopa (caldo sen PLV)<br>- Carne (porco) con patacas e verduras<br>- logur vexetal   | 6<br>- Crema de verduras<br>- Pasta con atún<br>- Froita                         | 7<br>- Lentellas guisadas<br>- Peixe con patacas<br>- logur vexetal                     | 8<br>- Xudías con ovo<br>- Xamón asado con arroz<br>- Froita                       | 9<br>- Crema de champiñóns<br>- Polo ao forno con leituga e pasta vexetal<br>- logur vexetal |
| 12<br><b>ENTROIDO</b>  | 13<br><b>ENTROIDO</b>  | 14<br><b>ENTROIDO</b>   | 15<br>- Crema de cabaza<br>- Pasta boloñesa (carne de porco)<br>- logur vexetal    | 16<br>- Sopa de cocido (caldo sen PLV)<br>- Pescada á romana c/ patacas<br>- Froita          |
| 19<br>- Crema de brócoli<br>- Pavo con fideos<br>- Froita                                  | 20<br>- Sopa (caldo sen PLV)<br>- Lombo ao forno con arroz<br>- logur VEXETAL    | 21<br>- Empanada de carne de porco<br>- Peixe con minestra<br>- Froita                  | 22<br>- Caldo galego (caldo sen PLV)<br>- Tortilla con ensalada<br>- logur vexetal | 23<br>- Crema de cenoria<br>- Raxo de polo con pasta<br>- Froita                             |
| 26<br>- Sopa (caldo sen PLV)<br>- Pescada á romana con patacas e xudías<br>- logur vexetal | 27<br>- Crema de champiñóns<br>- Carne de porco con arroz e verduras<br>- Froita | 28<br>- Crema de verduras<br>- Albóndegas (carne de porco) con pasta<br>- logur vexetal | 29<br>- Minestra con ovo<br>- Peituga de polo con arroz<br>- Froita                |  |

Salceda de Caselas, a 31 de xaneiro do 2024.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028

# Menú Colexios Celíacos Febreiro 2024

## Adrimial Food S.L.

  
 NIF: B-27775469  
 Sanguñeda - Amieiro longo  
 36419 - MOS

| LUNS   | MARTES  | MÉRCORES   | XOVES  | VENRES   |
|--|---|--|--|--|
|  |   |  | 1<br>- Crema de verduras<br>- Hamburguesa de polo sen glute con arroz<br>- logur | 2<br>- Sopa (pasta sen glute)<br>- Pescada á prancha con patacas<br><br>- Froita       |
| 5<br>- Sopa (pasta sen glute)<br>- Carne con patacas e verduras<br><br>- logur                     | 6<br>- Crema de verduras<br>- Pasta sen glute con atún<br><br>- Froita                  | 7<br>- Lentellas (chourizo sen glute)<br>- Peixe con patacas<br><br>- logur        | 8<br>- Xudías con ovo<br>- Xamón asado con arroz<br><br>- Froita                 | 9<br>- Crema de champiñóns<br>- Polo ao forno con leituga e pasta sen glute<br>- logur |
| 12<br><b>ENTROIDO</b>  | 13<br><b>ENTROIDO</b>   | 14<br><b>ENTROIDO</b>  | 15<br>- Crema de cabaza<br>- Pasta sen glute boloñesa<br>- logur                 | 16<br>- Sopa de cocido (pasta s/ glute)<br>- Pescada á prancha c/ patacas<br>- Froita  |
| 19<br>- Crema de brócoli<br>- Tenreira con fideos sen glute<br>- Froita                            | 20<br>- Sopa (pasta sen glute)<br>- Lombo ao forno con arroz<br>- logur                 | 21<br>- Crema de porros<br>- Peixe con minestra<br>- Froita                        | 22<br>- Caldo galego (chourizo sen glute)<br>- Tortilla con ensalada<br>- logur  | 23<br>- Crema de cenoria<br>- Raxo de polo con pasta s/ glute<br>- Froita              |
| 26<br>- Sopa (pasta sen glute)<br>- Pescada á prancha con patacas e xudías<br>- Cremas de vainilla | 27<br>- Revolto de espárragos e serrano<br>- Carne con arroz e verduras<br><br>- Froita | 28<br>- Crema de verduras<br>- Albóndegas sen glute con pasta sen glute<br>- logur | 29<br>- Minestra con ovo<br>- Peituga de polo con arroz<br><br>- Froita          |  |

Salceda de Caselas, a 31 de xaneiro do 2024.



Asdo: María López Fernández  
 Nº colexiada: GA00028

# Menú Colexios sen ovo Febreiro 2024

## Adrimial Food S.L.

  
 NIF: B-27775469  
 Sanguiñeda - Amieiro longo  
 36419 - MOS

| LUNS  | MARTES   | MÉRCORES   | XOVES   | VENRES  |
|---|--|--|---|---|
|   |  |  | 1<br>- Crema de verduras<br>- Peituga de polo con arroz<br>- logur            | 2<br>- Sopa (pasta sen glute)<br>- Pescada á prancha con patacas<br>- Froita          |
| 5<br>- Sopa (pasta sen ovo)<br>- Carne con patacas e verduras<br><br>- logur        | 6<br>- Crema de verduras<br>- Pasta sen ovo con atún<br><br>- Froita                     | 7<br>- Lentellas guisadas<br>- Peixe con patacas<br><br>- logur                | 8<br>- Xudías salteadas con gambas<br>- Xamón asado con arroz<br><br>- Froita | 9<br>- Crema de champiñóns<br>- Polo ao forno con leituga e pasta sen ovo<br>- logur  |
| 12<br><b>ENTROIDO</b>   | 13<br><b>ENTROIDO</b>  | 14<br><b>ENTROIDO</b>  | 15<br>- Crema de cabaza<br>- Pasta sen ovo boloñesa<br>- logur                | 16<br>- Sopa de cocido (pasta sen ovo)<br>- Pescada á prancha con patacas<br>- Froita |
| 19<br>- Crema de brócoli<br>- Tenreira con fideos sen ovo<br>- Froita               | 20<br>- Sopa (pasta sen ovo)<br>- Lombo ao forno con arroz<br>- logur                    | 21<br>- Empanada de carne sen ovo<br>- Peixe con minestra<br>- Froita          | 22<br>- Caldo galego<br>- Pavo con ensalada<br>- logur                        | 23<br>- Crema de cenoria<br>- Raxo de polo con pasta sen ovo<br>- Froita              |
| 26<br>- Sopa (pasta sen ovo)<br>- Pescada á prancha con patacas e xudías<br>- logur | 27<br>- Salteado de espárragos e serrano<br>- Carne con arroz e verduras<br><br>- Froita | 28<br>- Crema de verduras<br>- Albóndegas sen ovo con pasta sen ovo<br>- logur | 29<br>- Minestra con atún<br>- Peituga de polo con arroz<br><br>- Froita      |   |

Salceda de Caselas, a 31 de xaneiro do 2024.



Asdo: María López Fernández  
 Nº colexiada: GA00028