

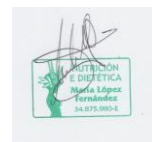
# Menú sen PLV Outubro 2023

## Adrimial Food S.L.

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

# Menú Colexios Outubro 2023

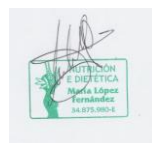
## Adrimial Food S.L.

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

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 - Sopa - Pescada á romana con patacas - Froita	3 - Croquetas - Salteado de polo con pasta - logur	4 - Crema de cenoria - Xamón asado con arroz - Froita	5 - Patacas á rioxana - Pescada con ensalada - logur	6 - Crema de verduras - Albóndegas con pasta - Froita
9 - Xudías con ovo - Carne con arroz - logur	10 - Garavanzos vexetais - Pescada á romana con patacas - Froita	11 - Mini empanadiñas - Polo estofado con ensalada - logur	12 <b>FESTIVO</b>	13 - Crema de cabaza - Lombo ao forno con arroz - Froita
16 - Sopa - Peixe con patacas - Bica	17 - Crema de verduras - Pasta boloñesa - logur	18 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada - Froita	19 - Variñas de peixe - Peituga de polo con arroz - logur	20 - Empanada de carne - Pescada á romana c/ minestra - Froita
23 - Crema de verduras - Pasta con atún - logur	24 - Fabas vexetais - Pizza de xamón e queixo - Froita	25 - Sopa - Pescada ao forno con arroz - Flan	26 - Croquetas - Carne con patacas - Froita	27 - Crema de cenoria - Lasaña de carne - logur
30 - Crema de verduras - Hamburguesa de polo con arroz - logur	31 - Salpicón de pasta - Pescada á romana 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

# Menú Colexios Celíacos Outubro 2023

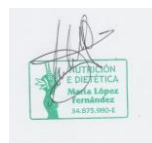
## Adrimial Food S.L.



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 <b>FESTIVO</b>	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