

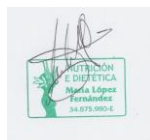
Menú Colexios Celíacos Xaneiro 2024

Adrimial Food S.L.



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1 ANO NOVO	2 VACACIÓNS	3 VACACIÓNS	4 VACACIÓNS	5 VACACIÓNS
8 - Revolto de espárragos e serrano - Pasta sen glute con atún - logur	9 - Sopa (pasta sen glute) - Carne con patacas e verduras - Froita	10 - Crema de verduras - Polo estofado c/ ensalada mixta - logur	11 - Lentellas vexetais - Pescada á prancha c/ patacas - Froita	12 - Crema de cenoria - Filete de lombo c/ pasta s/ glute - logur
15 - Crema de brócoli - Carne con arroz e verduras - Froita	16 - Crema de champiñóns - Pasta sen glute boloñesa - logur	17 - Sopa de cocido (pasta sen glute) - Pescada á prancha con minestra vexetal - logur	18 - Garavanzos vexetais - Pizza de xamón e queixo sen glute - Froita	19 - Empanada de carne - Pescada en salsa verde sen glute con patacas - logur
22 - Xudías con ovo - Raxo de polo con pasta sen glute - logur	23 - Ensalada de tomate e queixo - Lombo ao forno con minestra - Froita	24 - Crema de cenoria - Albóndegas sen glute con arroz - logur	25 - Patacas á rioxana - Peixe á prancha con ensalada - Froita	26 - Crema de cabaza - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - logur
29 - Sopa (pasta sen glute) - Peixe ao forno con arroz - Flan	30 - Crema de verduras - Tenreira con fideos sen glute - logur	31 - Fabas guisadas (chourizo s/ glute) - Tortilla con ensalada mixta - Froita		

Salceda de Caselas, a 31 de decembro do 2023.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028