

Menú Colexios sen ovo Novembro 2023

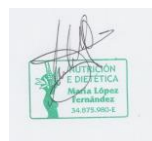
Adrimial Food S.L.



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 FESTIVO	2 - Crema de cenoria - Tenreira con pasta sen ovo - logur	3 - Lentellas vexetais - Peituga de pavo con ensalada - Froita
6 - Crema de verduras - Filete de lombo con arroz - Froita	7 - Cabaciñas recheas - Salteado de polo c/ pasta s/ ovo - logur	8 - Sopa (pasta sen ovo) - Pescada á prancha c/ minestra v. - Froita	9 - Xudías con xamón - Carne con patacas - logur	10 - Crema de brócoli - Pasta sen ovo con atún - Froita
13 - Sopa (pasta sen ovo) - Peixe con patacas - logur	14 - Crema de verduras - Pasta sen ovo boloñesa - Froita	15 - Caldo galego - Xamón asado con arroz - logur	16 - Empanada de carne (sen ovo) - Pescada ao forno con minestra vexetal - Froita	17 - Garavanzos vexetais - Polo estofado con leituga e pasta sen ovo - logur
20 - Xudías con atún - 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 sen ovo) - Froita
27 - Sopa (pasta sen ovo) - Pescada á prancha con patacas - logur	28 - Coliflor á galega - Tenreira con pasta sen ovo - Froita	29 - Crema de cenoria - Albóndegas sen ovo con arroz - logur	30 - Pasta s/ovo c/chourizo e queixo - 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