

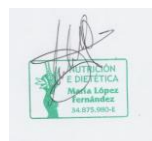
Menú sen PLV Outubro 2023

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 FESTIVO	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