

Menú Colexios Celíacos Decembro 2023

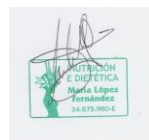
Adrimial Food S.L.



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 - Crema de cabaza - Filete de lombo con minestra - logur
4 - Xudías con xamón - Raxo de polo con pasta sen glute - Froita	5 - Crema de verduras - Xamón asado con arroz - logur	6 FESTIVO	7 - Sopa (pasta sen glute) - Pescada á galega - Froita	8 FESTIVO
11 - Revolto de espárragos e serrano - Pasta sen glute con atún - logur	12 - Sopa (pasta sen glute) - Carne con patacas e verduras - Froita	13 - Garavanzos vexetais - Polo ao forno con ensalada e pasta sen glute - logur	14 - Empanada de carne sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita	15 - Crema de brócoli - San xacobos sen glute con pasta sen glute - logur
18 - Crema de cenoria - Carne con arroz e verduras - Froita	19 - Coliflor con ovo - Pasta sen glute boloñesa - logur	20 - Sopa de cocido (pasta sen glute) - Peixe á prancha con patacas - Froita	21 - Lentellas (chourizo sen glute) - Pizza de xamón e queixo s/ glute - Sobremesa especial sen glute	22 VACACIÓNS
<h1>BO NADAL</h1>				

Os menús presentados están calibrados por unha dietista-nutricionista.

Salceda de Caselas, a 30 de novembro do 2023.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028