

Menú Colexios Novembro 2023

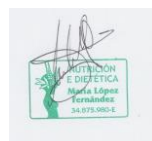
Adrimial Food S.L.



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 FESTIVO	2 - Crema de cenoria - Tenreira con fideos - logur	3 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada - Froita
6 - Crema de verduras - Milanesa de lombo con arroz - Froita	7 - Croquetas - Salteado de polo con pasta - logur	8 - Sopa - Pescada á romana c/ minestra v. - Froita	9 - Xudías con ovo - Carne con patacas - logur	10 - Crema de brócoli - Pasta con atún - Froita
13 - Sopa - Peixe con patacas - logur	14 - Crema de verduras - Pasta boloñesa - Froita	15 - Caldo galego - Xamón asado con arroz - logur	16 - Empanada de carne - Pescada ao forno con minestra vexetal - Froita	17 - Garavanzos vexetais - Polo estofado con leituga e pasta vexetal - Flan
20 - Xudías con ovo - Carne con arroz - Froita	21 - Patacas á rioxana - Pescada á romana con ensalada - logur	22 - Lentellas vexetais - Pizza de xamón e queixo - Froita	23 - Variñas de peixe - Peituga de polo con arroz - logur	24 - Crema de verduras - Lasaña de carne - Froita
27 - Sopa - Pescada á romana con patacas - Bica	28 - Mini empanadiñas - Tenreira con fideos - Froita	29 - Crema de cenoria - Albóndegas con arroz - logur	30 - Pasta c/chourizo, xamón 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