

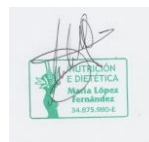
Menú sen PLV Novembro 2023

Adrimial Food S.L.

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