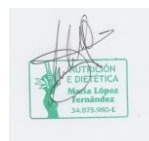


Menú Colexios Celíacos Abril 2024

Adrimial Food S.L.

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1 SEMANA SANTA	2 - Crema de xudías - Polo ao forno con leituga e pasta sen glute - Froita	3 - Lentellas vexetais - Pescada en salsa verde sen glute - logur	4 - Crema de cabaza - Tenreira con fideos sen glute - Froita	5 - Sopa (pasta sen glute) - San xacobos sen glute con minestra vexetal - logur
8 - Crema de cenoria - Pasta sen glute boloñesa - Froita	9 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - logur	10 - Crema de verduras - Raxo de polo con pasta sen glute - Froita	11 - Ensalada de tomate e queixo - Peixe ao forno con arroz - Flan	12 - Fabas guisadas (chourizo s/ glute) - Tortilla con ensalada - Froita
15 - Sopa (pasta sen glute) - Pescada á prancha con patacas - logur	16 - Crema de cabaza - Lombo ao forno con pasta sen glute - Froita	17 - Xudías con ovo - Hamburguesa de polo sen glute con arroz - logur	18 - Caldo galego (chourizo s/ glute) - Pizza de atún e olivas sen glute - Froita	19 - Crema de verduras - Carne con patacas - logur
22 - Sopa de cocido (pasta sen glute) - Filete de lombo con minestra vexetal - Froita	23 - Crema de porro - Pasta sen glute con atún - logur	24 - Garavanzos vexetais - Pescada á prancha con patacas - Froita	25 - Chícharos con xamón - Peituga de polo con arroz - logur	26 - Coliflor á galega - Xamón asado c/ pasta s/ glute - Froita
29 - Crema de brócoli - Albóndegas sen glute con arroz - logur	30 - Patacas á rioxana (chourizo s/ glute) - Pescado á prancha con ensalada mixta - Froita			

Salceda de Caselas, a 31 de marzo do 2024.



Asdo: María López Fernández
 Nº colexiada: GA00028