

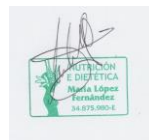
# Menú Colexios Celíacos Outubro 2024

## Adrimial Food S.L.

  
 NIF: B-27775469  
 Sanguñeda - Amieirolongo  
 36419 - MOS

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 - Lentellas vexetais - Pescada en salsa mariñeira sen glute con arroz - logur	2 - Crema de cabaza - Salteado de polo con pasta sen glute - Froita	3 - Crema de verduras - Xamón asado con minestra  - logur	4 - Fabas guisadas (chourizo s/ glute) - Tortilla con ensalada  - Froita
7 - Crema de brócoli - Paella  - logur	8 - Ensalada - Pasta s/ glute con queixo e chourizo sen glute - Froita	9 - Sopa (pasta sen glute) - Pescada á prancha con patacas  - Flan sen glute	10 - Crema de cenoria - Albóndegas sen glute con pasta sen glute - Froita	11 - Empanada de carne sen glute - Peixe ao forno con arroz  - logur
14 - Ensalada de tomate e queixo  - Polo estofado con pasta sen glute - Froita	15 - Crema de verduras - Carne con patacas - logur	16 - Garavanzos vexetais  - Pizza de xamón e queixo s/ glute - Froita	17 - Patacas á rioxana (chourizo s/ glute) - Pescada á prancha con ensalada - logur	18 - Crema de cenoria - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - Froita
21 - Sopa de cocido (pasta sen glute)  - Guiso de abadexo con patacas e verduras - logur	22 - Repolo salteado con serrano e salsa de soia - Lombo ao forno con arroz - Froita	23 - Xudías con ovo  - Hamburguesa de polo sen glute con pasta sen glute - logur	24 - Crema de cenoria - San xacobos sen glute con minestra - Froita	25 - Lentellas guisadas (chourizo s/ glute) - Pescada á prancha con leituga, tomate e cenoria - logur
28 - Crema de verduras - Tenreira con fideos sen glute - Froita	29 - Coliflor con ovo - Peituga de polo con arroz - logur	30 - Crema de cenoria - Pasta sen glute con atún - Froita	31  <b>DÍA DO ENSINO</b>	

Salceda de Caselas, a 30 de setembro do 2024.



Asdo: María López Fernández  
 Nº colexiada: GA00028