

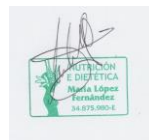
# Menú Colexios sen ovo Outubro 2024

## Adrimial Food S.L.

  
 NIF: B-27775469  
 Sanguñeda - Amieirolongo  
 36419 - MOS

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 - Lentellas vexetais - Pescada en salsa mariñeira con arroz - logur	2 - Cabaciñas recheas - Salteado de polo con pasta s/ ovo  - Froita	3 - Crema de verduras - Xamón asado con minestra  - logur	4 - Fabas guisadas (chourizo s/ovo) - Pavo con ensalada  - Froita
7 - Crema de brócoli - Paella  - logur	8 - Ensalada - Pasta sen ovo con queixo e chourizo sen ovo - Froita	9 - Sopa (pasta sen ovo) - Pescada á prancha con patacas  - Flan (sen ovo)	10 - Crema de cenoria - Albóndegas sen ovo con pasta sen ovo - Froita	11 - Empanada de carne (sen ovo) - Peixe ao forno con arroz  - logur
14 - Ensalada de tomate e queixo - Polo estofado con pasta sen ovo - Froita	15 - Crema de verduras - Carne con patacas - logur	16 - Garavanzos vexetais - Pizza de xamón e queixo (s/ ovo) - Froita	17 - Patacas á rioxana (chourizo s/ovo) - Pescada á prancha con ensalada - logur	18 - Crema de cenoria - Lasaña de carne (pasta sen ovo) - Froita
21 - Sopa de cocido (pasta sen ovo)  - 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 atún  - Hamburguesa de polo sen ovo con pasta sen ovo - logur	24 - Crema de cenoria  - San xacobos sen ovo con minestra - Froita	25 - Lentellas guisadas (chourizo s/ovo) - Pescada á prancha con leituga, tomate e cenoria - logur
28 - Crema de verduras - Tenreira con fideos sen ovo - Froita	29 - Sopa (pasta sen ovo) - Peituga de polo con arroz - logur	30 - Crema de cenoria - Pasta sen ovo con atún - Froita	31 <p style="text-align: center;"><b>DÍA DO ENSINO</b></p>	

Salceda de Caselas, a 30 de setembro do 2024.



Asdo: María López Fernández  
 Nº colexiada: GA00028