

MENÚ DECEMBRO PLV 2023



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
				1 de Decembro
				CALDO GALEGO ESPAGUETTIS BOLOÑESA FROITA
4 de Decembro	5 de Decembro	6 de Decembro	7 de Decembro	8 de Decembro
CREMA DE CENORIA FILETE DE POLO A PRANCHA C/ ARROZ E PISTO FROITA	MACARRONS C/TOMATE PESCADA FORNO C/ENSALADA 1/4 FROITA	FESTIVO	NON LECTIVO	FESTIVO
11 de Decembro	12 de Decembro	13 de Decembro	14 de Decembro	15 de Decembro
LENTELLAS HAMBURGUESA C/ARROZ E COLES DE BRUSELAS FROITA	CREMA DE VERDURIÑAS SALMON O FORNO C/PATACAS COCIDAS 1/4 FROITA	CREMA DE CABACIN POLO ASADO C/ARROZ E PISTO IOGUR SOJA	XUDIAS C/CHOURIZO E PATACAS BACALAO ROMANA C/ENSALADA FROITA	CREMA DE VERDURAS PAVO GUISADO C/PASTA E VERDURIÑAS FROITA
18 de Decembro	19 de Decembro	20 de Decembro	21 de Decembro	
CREMA DE CENORIA FILETE DE PORCO C/ENSALADA FROITA	FABADA PESCADA A GALEGA C/CACHELOS 1/4 FROITA	SOPA DE PASTA REPOLO C/JARRETE E CHOURIZO IOGUR SOJA	LENTELLAS PIZZA TURRON	

ALÉRXENOS

1 GLUTEN 2 CRUSTACEOS 3 OVO 4 PEIXE 5 CACAHUETES 6 SOJA 7 LACTEOS 8 FROITOS SECOS 9 APIO 10 MOSTAZA 11 SESAMO 12 SULFITOS

13 ALTRAMUZ 14 MOLUSCOS