



Tu catering de proximidad

MENÚ DO XANTAR  
TRITURADOS  
ABRIL 2024

NOTA: SÓ PRODUCTOS NATURAIS SEN CONSERVANTES NIN COLORANTES

FROITA: MAZÁ, PERA OU KIWI

	LUNS 1	MARTES 2	MÉRCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
PRATO	Cabaza, arroz, repolo, polo	Pescada, porro, pataca e chicharo	Tenreira, acelga, cabaciño e arroz	Salmón, espinaca, pataca e cenoria	Pisto de verduras, pavo e arroz
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 8	MARTES 9	MÉRCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
PRATO	Cenoria, acelga, pataca e polo	Arroz, cabaza, repolo e pavo	Carrilleira, cabaciño, pataca e tomate	Abadexo, chicharo, espinaca e arroz	Cabaza, pataca, tenreira e cenoria
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 15	MARTES 16	MÉRCORES 17	XOVES 18	VENRES 19
PRATO	Chicharo, repolo, xamón e arroz	Polo, pataca, espinaca e cenoria	Tenreira, arroz, porro e cenoria	Salmón, xudía, cabaciño e pataca	Pescada, arroz, tomate e porro
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 22	MARTES 23	MÉRCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
PRATO	Cabaciño, xamón, espinaca e pataca	Pescada, chicharo, arroz e cabaza	Pataca, cenoria, repolo e pavo	Bacallau, chicharo, arroz e tomate	Tenreira, espinaca, pataca e cabaza
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 29	MARTES 30			
PRATO	Porro, arroz, polo e cenoria	Pataca, acelga, tenreira e cabaza			
SOBREMESA	Froita	logur			

REVISADO  
M<sup>a</sup> Fernanda Diéguez Garza  
Experta en nutrición e Planificación dietética  
Máster Universitario en Nutrición

M.<sup>a</sup> Fernanda Diéguez Garza  
BIÓLOGA  
Col. 2254-X