



Tu catering de proximidad

MENÚ DO XANTAR  
TRITURADOS  
XULLO 24

NOTA: SÓ PRODUCTOS NATURAIS SEN CONSERVANTES NIN COLORANTES

FROITA: MAZÁ, PERA OU KIWI

	LUNS 1	MARTES 2	MÉRCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
PRATO	Arroz, pavo, cabacifo e porro	Xamón, pataca, cabaza e espinaca	Tenreira, arroz, acelga e cenoria	Polo, pataca, cenoria e tomate	Chícharo, porro, pescada e arroz
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 8	MARTES 9	MÉRCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
PRATO	Polo, pataca, cabacifo e tomate	Carrilleiras, arroz, porro e cenoria	Abadexo, pataca, chícharo e cabaza	Xamón, arroz, cabacifo e porro	Bacallau, pataca, chícharo e tomate
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 15	MARTES 16	MÉRCORES 17	XOVES 18	VENRES 19
PRATO	Xamón, chícharo, arroz e cabacifo	Xudías, tenreira, pataca e tomate	Bacallau, arroz, chícharo e cenoria	Polo, pataca, acelga e tomate	Pavo, arroz, espinaca e cenoria
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 22	MARTES 23	MÉRCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
PRATO	Porro, cenoria, pataca e tenreira	Cabaza, salmón, arroz e acelga	Repolo, pataca, polo e porro	FESTIVO	Pescada, arroz, chícharo e cabacifo
SOBREMESA	Froita	logur	Froita	logur	Froita
	LUNS 29	MARTES 30	MÉRCORES 31		
PRATO	Pavo, arroz, cabaza e espinaca	Pataca, pescada, chícharo e tomate	Tenreira, arroz, porro e cenoria		
SOBREMESA	Froita	logur	Froita		

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. 5254-X