



CATERING E COLECTIVIDADES

Revisado: Maria Rodriguez Esteve
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI.: 76.895.939-Q

MENÚ FEBREIRO PLV 2025

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
3 de Febreiro CREMA DE CABAZA TORTILLA DE PATACAS C/ENSALADA 3 FROITA	4 de Febreiro LENTELLAS VEXETAIS PESCADA A GALEGA C/CACHELOS 1/4 IOGUR DE SOJA	5 de Febreiro CREMA DE VERDURIÑAS PAVO GUIADO C/ PASTA VERDURIÑAS 1/3 FROITA	6 de Febreiro FABADA BACALAO A ROMANA C/ENSALADA 1/3/4 IOGUR DE SOJA	7 de Febreiro SOPA DE FIDEO 1/3 XARRETE C/REPOLO E CHOURIZO FROITA
10 de Febreiro CREMA DE CABACIN PEITUGA DE POLO EN SALSA DE CHAMPIÑONS C/ARROZ FROITA	11 de Febreiro POTAXE DE GARAVANZOS PESCADA EN SALSA VERDE C/ENSALADA 1/4 IOGUR DE SOJA	12 de Febreiro CREMA DE CENORIAS TENREIRA GUIADA C/CACHELOS FROITA	13 de Febreiro LENTELLAS CHIPIRONS GUIADOS C/ARROZ 1/2/4/14 IOGUR DE SOJA	14 de Febreiro CREMA DE CABAZA MILANESA DE POLO C/ENSALADA 1/3 FROITA
17 de Febreiro CREMA DE COLIFLOR HAMBURGUESA C/ARROZ FROITA	18 de Febreiro LENTELLAS SALMON O FORNO C/ENSALADA 1/4 IOGUR DE SOJA	19 de Febreiro CREMA DE CABACIN POLO ASADO C/MENESTRA FROITA	20 de Febreiro FABADA VEXETAL **PEIXE FRESCO SEGÚN LONXA IOGUR DE SOJA	21 de Febreiro SOPA DE COCIDO COCIDO FROITA
24 de Febreiro CREMA DE CENORIA ESPAGUETTIS BOLOÑESA 1/3 FROITA	25 de Febreiro SOPA DE ESTRELAS 1/3 BACALAO A PORTUGUESA C/ARROZ 1/4 IOGUR DE SOJA	26 de Febreiro CREMA DE COLIFLOR E MAZA REGOUT DE PORCO GUIADO C/PATACAS E VERDURIÑAS FROITA	27 de Febreiro POTAXE DE GARVANZOS PALOMETA EN SALSA DE VERDURAS C/MENESTRA 1/4 IOGUR DE SOJA	28 de Febreiro CREMA DE VERDURAS ALBONDIGAS C/ARROZ 1/3 FROITA

ALÉRXENOS

1 GLUTE 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