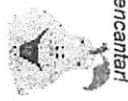


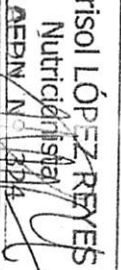
Plan febreiro 2020

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES	Núm(Consello)
<p>3</p> <p>Puré de cabaciña c/ polo logur</p>	<p>4</p> <p>Opcción 1: Puré de pescada Opcción 2: Puré de verdura. logur</p>	<p>5</p> <p>Opcción 1: puré de verduras con fábvas. Opcción 2: Puré de verduras con polo. Puré de Froita</p>	<p>6</p> <p>Opcción 1: Puré de bacallau Opcción 2: Puré de verdura. logur</p>	<p>7</p> <p>Puré de polo c/ verduras logur</p>	
<p>7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>4,7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>4,7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>4,7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>7</p> <p>Puré de froita</p>	
<p>10</p> <p>Puré de verduras c/ pavo logur</p>	<p>11</p> <p>Opcción 1: Puré de pescada Opcción 2: Puré de verdura logur</p>	<p>12</p> <p>Puré de cenoria, cabaza e tenreira logur</p>	<p>13</p> <p>Opcción 1: Puré de garavanzos. Opcción 2: Puré de verduras c/ pavo. Puré de Froita</p>	<p>14</p> <p>Opcción 1: Puré de pescada Opcción 2: Puré de verdura logur</p>	<p>Un dos doces típicos de Entroido, son as " Orellas do Entroido</p> <p>Trátase dunha masa frita característica pola súa forma, similar a unhas orellas de porco.</p>
<p>7</p> <p>Puré de froitas</p>	<p>4,7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>4,7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>4,7</p> <p>Puré de froita</p>	
<p>17</p> <p>Opcción 2: Puré de verduras c/ polo logur</p>	<p>18</p> <p>Opcción 1: Puré de pescada Opcción 2: Puré de verdura c/ logur</p>	<p>19</p> <p>Puré de lentellas e verduras Puré de Froita</p>	<p>20</p> <p>Opcción 1: Puré de bacallau Opcción 2: Puré de verdura. logur</p>	<p>21</p> <p>Puré de cenoria, cabaza e tenreira logur</p>	
<p>7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>4,7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>Puré de froita</p>	<p>4,7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>7</p> <p>Puré de froita</p>	
<p>24</p> <p>FESTIVIDADE</p>	<p>25</p> <p>FESTIVIDADE</p>	<p>26</p> <p>Opcción 1: Puré de pescada Opcción 2: Puré de verdura c/ pavo logur</p>	<p>27</p> <p>Puré de garavanzos e verduras Puré de Froita</p>	<p>28</p> <p>Puré de cenoria, cabaza e tenreira logur</p>	<p>Aos peques da casa van encantarl!</p> 
<p>7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>Puré de froita</p>	<p>4,7</p> <p>Puré de froita</p>	<p>Puré de froita</p>	<p>7</p> <p>Puré de froita</p>	

Froita de tempada: amorodos, caqui, mazá, pera, plátano, laranxa.

Supervisión Dietista-Nutricionista: Fdo. M. LÓPEZ REYES COL. NºGA0075

Marisol LÓPEZ REYES
Nutricionista
AEPN Nº 3004



20/01/20