

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Abril 2017

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03 - Patatas á rioxana: pataca, cebola e chourizo - Peituga de polo con arroz - Froita variada	04 - Crema de brócoli e cenoria: brócoli, cenoria e pataca - Macarróns gratinados con carne - logures variados	05 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Pescada á romana con pataca cocida - Froita variada	06 - Crema de champiñóns: pataca, cebola, coliflor e champiñóns - Tenreira guisada con fideos - logures variados	07 - Sopa de pasta - Chuleta de porco c/ menestra de verduras - Froita variada
10 SEMANA SANTA	11 SEMANA SANTA	12 SEMANA SANTA	13 SEMANA SANTA	14 SEMANA SANTA
17 SEMANA SANTA	18 - Croquetas de xamón - Xamón asado con arroz branco - Froita variada	19 - Crema de verduras: acelga, porro, xudía, coliflor e pataca - Tortilla española con ensalada mixta - logures variados	20 - Xudías con ovo - Muslo de polo ao forno con espirales cocidas - Froita variada	21 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Peixe cocido con patacas e brócoli - logures variados
24 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Arroz á milanesa: carne, chicharos, pemento, cenoria, cebola e queixo - Froita variada	25 - Mini empanadillas - Salteado de polo e pasta: polo, pasta, cebola e pemento - logures variados	26 - Sopa de cocido - Pescada á romana con menestra de verduras - Froita variada	27 - Crema de brócoli e cenoria: brócoli, cenoria e pataca - Milanesa de lombo con ensalada mixta: leituga, tomate, cebola e millo - logures variados	28 - Lentellas guisadas: cenoria e chourizo - Pizza de xamón e queixo: xamón cocido, queixo e mozzarella - Froita variada
OBSERVACIÓNS	<ul style="list-style-type: none"> - Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada. - Produtos de elaboración propia: hamburguesas, albóndegas, san xacobos, cremas de verduras,... - Produtos precociñados: salsa de tomate, croquetas e a base da pizza. 			

Os menús presentados están valorados por unha profesional da Nutrición Humana e Dietética. A composición nutricional destes foi estudada e os parámetros obtidos atópanse dentro dos rangos establecidos segundo a normativa vixente para pacientes que non necesitan dieta específica.

Salceda de Caselas, a 31 de marzo do 2017.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028