



Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Xuño 2018

asesoramento nutricional e dietético
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 - Empanada de carne - Pescada á romana c/ patatas cocidas - Logares variados
4 - Croquetas de polo - Tenreira guisada con fideos - Froita variada	5 - Ensalada de arroz: arroz, chícharos, millo e olivas. - Peituga de polo á prancha con minestra de verduras - Logares variados	6 - Variñas de pescada con ensalada mixta - Pasta cocida con xamón cocido e queixo - Froita variada	7 - Patacas á rioxana - Lombo ao forno con arroz branco - Logares variados	8 - Ensalada de pasta vexetal: pasta, atún, cenoria e millo - Pescada en salsa verde con patatas cocidas - Froita variada
11 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Pizza de xamón cocido e queixo (xamón cocido, tomate e mozzarella) - Logares variados	12 - Chícharos con xamón - Pasta á boloñesa - Froita variada	13 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro - Tortilla de patacas con ensalada mixta: leituga, tomate e cebola - Logares variados	14 - Mini empanadillas - Peixe cocido con patacas e brócoli - Froita variada	15 - Ensalada completa: leituga, tomate, millo, cenoria e paos de cangrexo. - Guiso de carne de porco con patacas - Logares variados
18 - Ensalada de pasta vexetal: pasta, atún, cenoria e millo - Peixe ao forno con patacas cocidas - Froita variada	19 - Empanada de atún - Xamón asado con arroz - Logares variados	20 - Croquetas de xamón - Salteado de polo con pasta e verduras - Froita variada	21 - Ensalada de arroz: arroz, chícharos, millo e olivas. - Milanesa de lombo con patacas - Postre especial	
OBSERVACIÓN	<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 precocinados: 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 estudiada 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 maio do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028