

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Xuño 2017

asesoramento nutricional e dietético

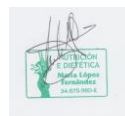
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 - Ensalada rusa - Polo ao forno con pasta - Froita variada	2 - Empanada de carne - Pescada á romana con patacas - logures variados
5 - Croquetas de polo - Guiso de tenreira con fideos - Froita variada	6 - Salpicón de arroz: arroz, atún, millo e olivas - Milanesa de polo con menestra de verduras - logures variados	7 - Variñas de peixe con ensalada mixta - Pasta con xamón cocido e queixo - Froita variada	8 - Xudías con ovo - Albóndegas con arroz - logures variados	9 - Salpicón de pasta vexetal: pasta, atún, cenoria e millo - Lombo ao forno con patacas - Froita variada
12 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Pizza xamón e queixo: xamón, tomate e mozzarella - logures variados	13 - Chícharos con xamón - Espaquetes boloñesa - Froita variada	14 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro - Tortilla con ensalada mixta: leituga, tomate e cebola - logures variados	15 - Mini empanadillas - Peixe con patacas e brócoli - Froita variada	16 - Ensalada completa: leituga, tomate, millo, cenoria e paos de cangrexo - Guiso de tenreira con patacas - logures variados
19 - Salpicón de pasta vexetal: pasta, atún, cenoria e millo - Pescada á romana c/ pataca cocida - Froita variada	20 - Ensalada rusa - Arroz á milanesa: carne, chícharos, pemento, cenoria, cebola e queixo - logures variados	21 - Croquetas de xamón - Salteado de polo c/ pasta e verduras - Froita variada	22 - Salpicón de arroz: arroz, atún, millo e olivas - Milanesa de lombo con patacas - logures variados	23 - Ensalada completa: leituga, tomate, cenoria, paos de cangrexo e olivas - Hamburguesa con pasta - Xeadó
OBSERVACIÓNS	- 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 maio do 2017.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028