

Menú Celíacos Adrimial Food S.L.

Outubro 2017

asesoramento nutricional e dietético

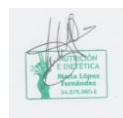
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 - Ensalada completa: leituga, tomate, cangrexo, millo e remolacha. - Salteado de polo con pasta s/ glute - logures variados	3 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha c/ pataca cocida - Froita variada	4 - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz - logures variados	5 - Crema de cabaciña: porro, coliflor, cabaciña e pataca - Lasaña de carne (pasta sen glute) - Froita variada	6 - Alubias guisadas: alubias, chourizo sen glute , cebola, pemento e cenoria - Tortilla española c/ ensalada mixta - Cremas
9 - Crema de verduras: acelga, porro, coliflor, xudía e pataca - Arroz á milanesa: tenreira, chicharos, cenoria, cebola e queixo - Froita variada	10 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro - Polo ao forno con pasta sen glute - logures variados	11 - Salpicón de pasta sen glute: millo, atún, cenoria e pasta sen glute - Peixe ao forno c/ menestra de verduras - Froita variada	12 FESTIVO	13 - Patatas á rioxana: cebola, pemento, patatas e chourizo sen glute - Peituga de polo con arroz - logures variados
16 - Crema de verduras: acelga, porro, coliflor, xudía e pataca - Tenreira con fideos sen glute - logures variados	17 - Sopa de pasta sen glute - Lomo c/ menestra de verduras - Froita variada	18 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Pasta sen glute boloñesa - logures variados	19 - Crema de verduras: acelga, porro, coliflor, xudía e pataca - Pescada en salsa verde sen glute c/ pataca cocida - Froita variada	20 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Pizza sen glute de xamón cocido sen glute e queixo - logures variados
23 - Chicharos con xamón - Peituga de polo con arroz - Froita variada	24 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro. - Pasta s/ glute c/ atún e champiñón - logures variados	25 - Sopa de pasta sen glute - Tenreira con patatas e verduras - Froita variada	26 - Crema de xudías e cenoria: xudía, cenoria e pataca - Albóndegas caseiras sen glute con arroz - logures variados	27 - Sopa de cocido (pasta sen glute) - Peixe con patatas e brócoli - Froita variada
30 - Crema de verduras: acelga, porro, coliflor, xudía e pataca - Hamburguesa caseira sen glute con arroz - logures variados	31 - Xudías con ovo - Pasta sen glute con xamón cocido sen glute e queixo - Froita variada			
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 setembro do 2017.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028