

# Menú Celíacos Adrimial Food S.L.

## Setembro 2017

asesoramento nutricional e dietético

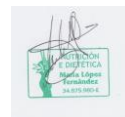
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
11 - Chícharos con xamón  - <b>Macarróns sen glute</b> con atún  - logures variados	12 - <b>Crema de verduras</b>  - Pescada en <b>salsa verde sen glute</b> con patacas - Froita variada	13 - <b>Ensalada completa:</b> leituga, tomate, cangrexo, millo e remolacha. - Lombo ao forno con arroz  - logures variados	14 - Xudías con ovo  - <b>Espaguetes sen glute</b> boloñesa  - Froita variada	15 - <b>Crema de verduras</b>  - Peituga de polo á prancha con ensalada mixta - logures variados
18 - Ensalada rusa  - <b>Albóndegas sen glute</b> con arroz  - Froita variada	19 - <b>Crema de cenoria:</b> cenoria, pataca, coliflor e porro. - <b>Pescada á prancha</b> con pataca cocida e brócoli - logures variados	20 - <b>Ovos recheos</b>  - Xamón asado con menestra de verduras - Froita variada	21 - <b>Crema de verduras</b>  - Polo ao forno con <b>pasta sen glute</b>  - logures variados	22 - <b>Ensalada completa:</b> leituga, tomate, cangrexo, millo e remolacha. - Guiso de tenreira con patacas  - Froita variada
25 - Xudías con xamón  - <b>Pasta sen glute</b> boloñesa  - Froita variada	26 - <b>Salpicón de pasta sen glute:</b> millo, atún, cenoria e pasta - <b>Pizza sen glute carbonara:</b> bacon, queixo e tomate - Froita variada	27 - <b>Crema de verduras</b>  - <b>Arroz á milanesa:</b> tenreira, chícharos, cenoria, cebola e queixo - logures variados	28 - Coliflor á galega  - <b>Peituga de polo</b> con ensalada mixta  - Froita variada	29 - <b>Salpicón de arroz:</b> arroz, atún, millo e aceitunas. - Mero con pataca cocida  - logures variados
OBSERVACIÓNS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada.</li> <li>- Produtos de elaboración propia: hamburguesas, albóndegas, san xacobos, cremas de verduras,...</li> <li>- Produtos precociñados: salsa de tomate, croquetas e a base da pizza.</li> </ul>			

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 agosto do 2017.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028