

Menú Colexios 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 - logures variados	3 - Sopa de pasta - Pescada á romana 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 - Froita variada	6 - Alubias guisadas: alubias, chourizo, cebola, pemento e cenoria - Tortilla española c/ ensalada mixta - Cremas
9 - Croquetas - 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 - logures variados	11 - Salpicón de pasta: millo, atún, cenoria e pasta - Peixe ao forno c/ menestra de verduras - Froita variada	12 FESTIVO	13 - Patacas á rioxana: cebola, pemento, patacas e chourizo - Peituga de polo con arroz - logures variados
16 - Crema de verduras: acelga, porro, coliflor, xudía e pataca - Tenreira con fideos - logures variados	17 - Sopa de pasta - Milanesa de lomo c/ menestra de verduras - Froita variada	18 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Pasta boloñesa - logures variados	19 - Empanadillas - Pescada en salsa verde c/ pataca cocida - Froita variada	20 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Pizza de xamón cocido e queixo - logures variados
23 - Chicharos con xamón - Milanesa de polo con arroz - Froita variada	24 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro. - Pasta con atún e champiñóns - logures variados	25 - Sopa de pasta - Tenreira con patacas e verduras - Froita variada	26 - Crema de xudías e cenoria: xudía, cenoria e pataca - Albóndegas caseiras con arroz - logures variados	27 - Sopa de cocido - Peixe con patacas e brócoli - Froita variada
30 - Crema de verduras: acelga, porro, coliflor, xudía e pataca - Hamburguesa caseira con arroz - logures variados	31 - Xudías con ovo - Pasta con xamón cocido e queixo - 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 setembro do 2017.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028