

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Novembro 2017

asesoramento nutricional e dietético

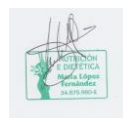
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			2 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro. - Pescada ao forno con patacas - Froita variada	3 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Tortilla española c/ ensalada mixta - logures variados
6 - Crema de verduras: porro, espinaca, coliflor, xudía e pataca - Peituga á prancha con pasta - Froita variada	7 - Croquetas - Xamón asado con arroz - logures variados	8 - Sopa de pasta - Peixe con menestra de verduras - Froita variada	9 - Xudías con ovo - Tenreira con fideos - logures variados	10 - Fabas guisadas: cenoria, chourizo, cebola e pemento - Pizza de xamón cocido e queixo - Froita variada
13 - Chicharos con xamón - Albóndegas caseiras con arroz - logures variados	14 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Milanesa de lombo con pasta - Froita variada	15 - Lentellas guisadas: cenoria, chourizo e pemento - Polo ao forno con patacas - logures variados	16 - Crema de verduras: porro, espinaca, coliflor, xudía e pataca - Pasta boloñesa - Froita variada	17 - Sopa de pasta - Pescada á romana con patacas e brócoli - Froita variada
20 - Croquetas - Salteado de polo con pasta - Froita variada	21 - Crema de xudías e cenoria: xudía, cenoria, pataca e coliflor - Arroz á milanesa - logures variados	22 - Salpicón de pasta: pasta vexetal, millo, atun e cenoria - Peixe ao forno c/ menestra de verduras - Froita variada	23 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Lombo ao forno con arroz - logures variados	24 - Crema de verduras: porro, espinaca, coliflor, xudía e pataca - Pasta con atún - Flan de vainilla
27 - Sopa de pasta - Pescada en salsa verde con patacas - logures variados	28 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro. - Pasta con xamón cocido e queixo - Froita variada	29 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Tortilla española c/ ensalada mixta - logures variados	30 - Sopa de pasta - Tenreira con patacas, chicharos e cenorias - 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 outubro do 2017.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028