

Menú Celíacos Adrimial Food S.L.

Xaneiro 2018

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
8 - Chícharos salteados - Peituga de polo con arroz - Froita variada	9 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro. - Pescada á prancha con patacas - logures variados	10 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Pizza sen glute de xamón cocido sen glute e queixo - Froita variada	11 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Albóndegas caseiras sen glute con arroz - logures variados	12 - Sopa de pasta sen glute - Tortilla española c/ ensalada de leituga, tomate e millo - Froita variada
15 - Sopa de pasta sen glute - Xamón asado con menestra de verduras - logures variados	16 - Crema de xudías e cenoria: xudía, cenoria, pataca e coliflor - Pasta sen glute boloñesa - Froita variada	17 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Peixe con patacas - logures variados	18 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Tenreira guisada con pasta sen glute - Froita variada	19 - Sopa de pasta sen glute - San xacobos sen glute con ensalada mixta (xamón cocido, fariña e pan relado s/glute) - logures variados
22 - Sopa de pasta sen glute - Hamburguesa caseira sen glute con patacas - Froita variada	23 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Salteado de polo con pasta sen glute e verduras - logures variados	24 - Patacas á rioxana (chourizo sen glute) - Filete de lombo con arroz - Froita variada	25 - Prato vexetal - Pescada ao forno con patacas e xudías verdes - logures variados	26 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro. - Lasaña de carne (pasta sen glute) - Froita variada
29 - Prato vexetal - Tenreira con arroz - Flan de vainilla sen glute	30 - Crema de verduras: porro, espinacas, xudía e pataca - Pasta sen glute con atún e champiñóns - Froita variada	31 - Sopa de pasta sen glute - Polo ao forno con guarnición de patacas e verduras - logures variados		
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 decembro do 2017.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028