

# Menú Colexios 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 romana con patacas  - logures variados	10 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca  - Pizza de xamón cocido e queixo  - Froita variada	11 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca  - Albóndegas con arroz  - logures variados	12 - Sopa de pasta  - Tortilla española c/ ensalada de leituga, tomate e millo - Froita variada
15 - Sopa de pasta  - Xamón asado con menestra de verduras - logures variados	16 - Crema de xudías e cenoria: xudía, cenoria, pataca e coliflor - Pasta 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  - Froita variada	19 - Sopa de pasta  - San xacobos con ensalada mixta  - logures variados
22 - Sopa de pasta  - Hamburguesa caseira con patacas  - Froita variada	23 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Salteado de polo con pasta e verduras - logures variados	24 - Patacas á rioxana  - Milanesa de lombo con arroz  - Froita variada	25 - Empanada de carne  - Pescada ao forno con patacas e xudías verdes - logures variados	26 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro. - Lasaña de carne  - Froita variada
29 - Mini empanadas  - Tenreira con arroz  - Flan de vainilla	30 - Crema de verduras: porro, espinacas, xudía e pataca - Pasta con atún e champiñóns  - Froita variada	31 - Sopa de pasta  - Polo ao forno con guarnición de patacas e verduras - 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 decembro do 2017.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028