

Menú Celíacos Adrimial Food S.L.

Febreiro 2018

asesoramento nutricional e dietético

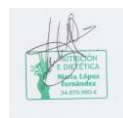
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro. - Pizza sen glute de xamón cocido sen glute e queixo - Froita variada	2 - Lentellas guisadas: cenoria, chourizo sen glute e pemento - Pescada á romana (fariña sen glute) con patacas - logures variados
5 - Sopa de pasta sen glute - Xamón asado con arroz - logures variados	6 - Crema de xudías e cenoria: xudía, cenoria, pataca e coliflor - Pasta sen glute boloñesa sen glute - Froita variada	7 - Caldo vexetal: repolo, fabas, cenoria e pataca - Peixe con patacas - logures variados	8 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Tenreira guisada con pasta sen glute - Froita variada	9 - Sopa de pasta sen glute - San xacobos sen glute (xamón cocido, fariña e pan relado s/glute) con menestra de verduras - Froita variada
12 VACACIÓNS	13 VACACIÓNS	14 VACACIÓNS	15 - Crema de brócoli: coliflor, porro, pataca e brócoli - Peituga de polo con arroz - logures variados	16 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Pescada con patacas - Froita variada
19 - Sopa de pasta sen glute - Tortilla con ensalada mixta - Froita variada	20 - Crema de porros: porro, coliflor e pataca - Salteado de polo con pasta sen glute - logures variados	21 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Milanesa de lombo (pan relado sen glute) con arroz - Froita variada	22 - Prato vexetal - Pescada ao forno con patacas - logures variados	23 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro - Albóndegas sen glute con espaguetes sen glute - Froita variada
26 - Prato vexetal - Tenreira con arroz - logures variados	27 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Pasta sen glute con atún - Froita variada	28 - Sopa de pasta sen glute - Polo estofado con patacas e verduras - Cremas de vainilla sen glute		
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 xaneiro do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028