

Menú Celíacos Adrimial Food S.L.

Marzo 2018

asesoramento nutricional e dietético

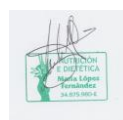
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 - Crema de cenoria e porro: cenoria, pataca, coliflor e porro - Hamburguesa caseira sen glute c/ ensalada mixta - Froita variada	2 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Milanesa de polo (fariña e pan relado s/glute) con arroz - logures variados
5 - Sopa de pasta sen glute - San xacobos sen glute (xamón cocido, fariña e pan relado s/glute) con minestra de verduras - Froita variada	6 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Guiso de tenreira con fideos sen glute - logures variados	7 - Lentillas vexetais: acelga, cenoria e porro - Peixe con patacas - Froita variada	8 - Crema de xudías e cenoria: xudías, cenoria, coliflor e pataca - Pasta sen glute boloñesa - logures variados	9 - Sopa de pasta sen glute - Xamón asado con arroz - Froita variada
12 - Sopa de cocido (pasta sen glute) - Pescada á romana (fariña sen glute) con patacas - logures variados	13 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro - Peituga de polo con arroz - Froita variada	14 - Sopa de pasta sen glute - Guiso de tenreira con patacas e verduras - logures variados	15 - Crema de brócoli: coliflor, porro, pataca e brócoli - Albóndegas caseiras sen glute con espaguetes sen glute - Froita variada	16 - Lentillas guisadas: cenoria, chourizo sen glute e pemento - Tortilla española con ensalada mixta - Froita variada
19 - Sopa de pasta sen glute - Lombo ao forno con guarnición - Froita variada	20 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Tenreira con arroz - logures variados	21 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Salteado de polo con pasta sen glute - Froita variada	22 - Sopa de pasta sen glute - Pescada en salsa verde sen glute con patacas - logures variados	23 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Pizza sen glute de xamón cocido sen glute e queixo - Froita variada
26 VACACIÓNS	27 VACACIÓNS	28 VACACIÓNS	29 FESTIVO	30 FESTIVO
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 28 de febreiro do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028