

Menú Celíacos Adrimial Food S.L.

Abril 2018

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 - Chicharos con xamón - Albóndegas caseiras sen glute con arroz - Froita variada	3 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e coliflor - Peituga de polo á prancha con arroz branco - Froita variada	4 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á romana (fariña sen glute) con minestra de verduras - logures variados	5 - Xudías salteadas - Tenreira guisada con fideos sen glute - Froita variada	6 - Fabas guisadas: cenoria, cebola e pemento - Pizza sen glute de xamón cocido sen glute e queixo - Froita variada
9 - Chicharos con xamón - Albóndegas caseiras sen glute con arroz - Froita variada	10 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Milanesa de lombo (fariña e pan relado s/glute) con ensalada mixta - logures variados	11 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria, porro e pemento - Peixe ao forno con patacas - Froita variada	12 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía, coliflor e pataca - Pasta sen glute boloñesa - logures variados	13 - Sopa de pasta sen glute - Pescada en salsa verde sen glute con patacas - Froita variada
16 - Crema de porro e cenoria: porro, cenoria, pataca e coliflor - Tenreira guisada con arroz - logures variados	17 - Xudías con ovo - Salteado de polo con pasta sen glute - Froita variada	18 - Sopa de pasta sen glute - Peixe ao forno con minestra de verduras - logures variados	19 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Milanesa de polo (fariña e pan relado s/glute) con arroz branco - Froita variada	20 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e coliflor - Pasta sen glute con atún - Froita variada
23 - Sopa de pasta sen glute - Pescada en salsa verde sen glute con patacas - Froita variada	24 - Crema de cenoria: cenoria, coliflor, porro e pataca - Xamón asado con arroz branco - logures variados	25 - Lentellas guisadas sen glute: chourizo sen glute, cenoria e pemento - Tortilla de patacas con ensalada mixta - Froita variada	26 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía, coliflor e pataca - Hamburguesa caseira sen glute con pasta vexetal sen glute - logures variados	27 - Ensalada de leituga, tomate, millo, espárragos e olivas - Tenreira guisada con patacas e verduras - Froita variada
30 - Sopa de pasta sen glute - Polo estofado con minestra de verduras - logures variados				
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 14 de marzo do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028