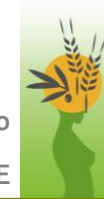


# Menú Colexios Adrimial Food S.L.

## Abril 2018

asesoramento nutricional e dietético

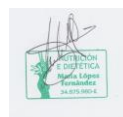
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 - Chicharos con xamón - Albóndegas caseiras guisadas 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 - Pescada á romana con minestra de verduras - logures variados	5 - Xudías salteadas - Tenreira guisada con fideos - Froita variada	6 - Fabas guisadas: cenoria, cebola e pemento - Pizza de xamón e queixo - Froita variada
9 - Chicharos con xamón - Albóndegas caseiras guisadas con arroz - Froita variada	10 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Milanesa de lombo 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 boloñesa - logures variados	13 - Sopa de pasta - Pescada en salsa verde 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 - Froita variada	18 - Sopa de pasta - Peixe ao forno con minestra de verduras - logures variados	19 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Milanesa de polo con arroz branco - Froita variada	20 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e coliflor - Pasta con atún - Froita variada
23 - Sopa de pasta - Pescada en salsa verde con patacas - Froita variada	24 - Crema de cenoria: cenoria, coliflor, porro e pataca - Xamón asado con arroz branco - logures variados	25 - Lentellas guisadas: chourizo, cenoria e pemento - Tortilla de patacas con ensalada mixta - Froita variada	26 - Empanada mariñeira: pescada, peixe sapo e paos de cangrexo - Hamburguesa caseira con pasta vexetal - logures variados	27 - Ensalada de leituga, tomate, millo, espárragos e olivas - Tenreira guisada con patacas e verduras - Froita variada
30 - Sopa de pasta - Polo estofado con minestra de 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 7 de marzo do 2018.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028