

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Maio 2018

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1	2 - Croquetas - Pasta boloñesa - Froita variada	3 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Lombo ao forno con arroz - logures variados	4 - Salpicón de pasta - Pescada á romana con patacas - Froita variada
7 - Sopa de pasta - Milanesa de polo c/ minestra de verduras - Froita variada	8 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Guiso de tenreira con pasta - logures variados	9 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Peixe ao forno con patacas - Froita variada	10 - Crema de cenoria: cenoria, coliflor e pataca - Hamburguesa caseira con pasta - Cremas de vainilla	11 - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz - Froita variada
14 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Pasta con atún e champiñóns - logures variados	15 - Mini empanadillas - Peituga de polo con arroz - Froita variada	16 - Sopa de pasta - Guiso de tenreira c/ patacas e verduras - logures variados	17 FESTIVO	18 - Crema de brócoli: porro, pataca e brócoli - Albóndegas caseiras con espaguetes - Froita variada
21 - Lentellas guisadas: chourizo, cenoria e pemento - Tortilla española c/ ensalada mixta - Froita variada	22 - Croquetas de polo - Tenreira con arroz - logures variados	23 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Salteado de polo con pasta - Froita variada	24 - Empanada de carne - Pescada en salsa verde con patacas - logures variados	25 - Crema de cenoria: cenoria, coliflor e pataca - Lasaña de carne - Froita variada
28 - Xudías salteadas - San xacobos con arroz branco - logures variados	29 - Ensalada completa: leituga, tomate, millo, cenoria e cangrexo - Pasta boloñesa - Froita variada	30 - Sopa de pasta - Polo estofado con minestra de verduras - logures variados	31 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Pizza de xamón e queixo - Froita variada	
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 25 de abril do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028