

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Xuño 2018

asesoramento nutricional e dietético

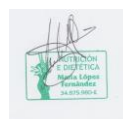
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 - Sopa xuliana: pemento, cenoria e porro - Pescada á romana (fariña sen glute) c/ patacas cocidas - logures variados
4 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Tenreira guisada c/ fideos sen glute - Froita variada	5 - Ensalada de arroz: arroz, chícharos, millo e olivas. - Peituga de polo á prancha con minestra de verduras - logures variados	6 - Ensalada completa: leituga, tomate, millo, cenoria e paos de cangrexo sen glute - Pasta sen glute con xamón cocido sen glute e queixo sen glute - Froita variada	7 - Patacas á rioxana - Lombo ao forno con arroz branco - logures variados	8 - Ensalada de pasta vexetal: pasta sen glute, atún, cenoria e millo - Pescada en salsa verde sen glute con patacas cocidas - Froita variada
11 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Pizza sen gluten de xamón cocido e queixo (xamón cocido sen glute, tomate e mozzarella sen glute) - logures variados	12 - Chícharos con xamón - Pasta sen glute á boloñesa - Froita variada	13 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro - Tortilla de patacas con ensalada mixta: leituga, tomate e cebola - logures variados	14 - Sopa de pasta sen glute - Peixe cocido con patacas e brócoli - Froita variada	15 - Ensalada completa: leituga, tomate, millo, cenoria e paos de cangrexo sen glute - Guiso de carne de porco con patacas - logures variados
18 - Ensalada de pasta vexetal: pasta sen glute, atún, cenoria e millo - Peixe ao forno con patacas cocidas - Froita variada	19 - Crema de champiñóns: pataca, cebola, coliflor e champiñóns - Xamón asado con arroz - logures variados	20 - Fabas guisadas: fabas, cenoria, pemento e cebola - Salteado de polo con pasta sen glute e verduras - Froita variada	21 - Ensalada de arroz: arroz, chícharos, millo e olivas. - Milanesa de lombo (fariña e pan relado s/glute) con patacas - Postre especial 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 maio do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028