

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Setembro 2018

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		12 - Ensalada completa: leituga, tomate, millo, cangrexo, cenoria e espárragos - Macarróns con atún - logures variados	13 - Mini empanadillas - Milanesa de lombo c/ arroz branco - Froita variada	14 - Crema de cenoria - Tortilla española c/ ensalada mixta - Cremas de vainilla
17 - Ensalada rusa - Albóndegas guisadas con arroz branco - Froita variada	18 - Pasta con xamón e queixo - Pescada á romana con pataca cocida - logures variados	19 - Ovos con bechamel - Xamón asado con minestra de verduras - Froita variada	20 - Croquetas de xamón - Polo guisado con fideos - logures variados	21 - Ensalada completa: leituga, tomate, cangrexo, cenoria e millo - Guiso de tenreira con patacas - Froita variada
24 - Xudías con ovo - Pasta boloñesa - logures variados	25 - Variñas de peixe con ensalada mixta - Paella - Froita variada	26 - Crema de porro e cenoria - Pizza de xamón e queixo - logures variados	27 - Empanada de carne - Pescada en salsa verde con patacas - Froita variada	28 - Ensalada completa: leituga, tomate, atún, cenoria e millo. - San xacobos fritos con pasta cocida - 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 31 de agosto do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028