

# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Setembro 2018

asesoramento nutricional e dietético

maría López fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		<b>12</b> - Ensalada completa: leituga, tomate, millo, <b>cangrexo sen glute</b> , cenoria e espárragos - Macarróns <b>sen glute</b> con atún - logures variados	<b>13</b> - Coliflor á galega  - Filete de lombo c/ arroz branco - Froita variada	<b>14</b> - Crema de cenoria  - Tortilla española c/ ensalada mixta  - <b>Cremas de vainilla sen glute</b>
<b>17</b> - Ensalada rusa  - Albóndegas <b>sen glute</b> guisadas con arroz branco - Froita variada	<b>18</b> - Pasta <b>sen glute</b> con xamón <b>sen glute</b> e queixo <b>sen glute</b> - Pescada á prancha con pataca cocida - logures variados	<b>19</b> - Garavanzos vexetais  - Xamón asado con minestra de verduras - Froita variada	<b>20</b> - Crema de porro  - Polo guisado <b>con fideos sen glute</b>  - logures variados	<b>21</b> - Ensalada completa: leituga, tomate, <b>cangrexo sen glute</b> , cenoria e millo  - Guiso de tenreira con patacas  - Froita variada
<b>24</b> - Xudías con ovo  - Pasta <b>sen glute</b> boloñesa (tomate frito <b>sen glute</b> ) - logures variados	<b>25</b> - Sopa de pasta <b>sen glute</b>  - Paella  - Froita variada	<b>26</b> - Crema de porro e cenoria  - Pizza <b>sen glute</b> de xamón <b>sen glute</b> e queixo <b>sen glute</b> - logures variados	<b>27</b> - Ensalada de garavanzos  - Pescada en salsa verde <b>sen glute</b> con patacas - Froita variada	<b>28</b> - Ensalada completa: leituga, tomate, atún, cenoria e millo.  - San xacobos <b>sen glute</b> fritos con pasta cocida <b>sen glute</b>  - 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 precocinados: 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 estudiada 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