

Menú Celíacos Adrimial Food S.L.

Outubro 2018

asesoramento nutricional e dietético

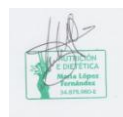
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1 - Chícharos con xamón serrano - Peituga de polo á prancha c/ arroz branco - logures variados	2 - Crema de verduras - Pasta sen glute boloñesa (tomate frito sen glute) - Froita variada	3 - Sopa de pasta sen glute - Peixe c/ minestra de verduras - logures variados	4 - Crema de porro - Tenreira con fideos sen glute - Froita variada	5 - Lentellas guisadas (chourizo sen glute) - Tortilla española c/ ensalada mixta - logures variados
8 - Crema de verduras - Pasta sen glute con atún e champiñóns - Froita variada	9 - Xudías con ovo - Filete de lombo con arroz - logures variados	10 - Sopa de pasta sen glute - Polo ao forno con ensalada mixta - Froita variada	11 - Crema de cenoria - Pescada á prancha c/ patacas e verduras - logures variados	12 FESTIVO
15 - Crema de champiñóns - Salteado de polo con pasta sen glute - logures variados	16 - Crema de xudías e cenoria - Paella mixta - Froita variada	17 - Salpicón de pasta sen glute - Pescada en salsa verde sen glute con patacas - logures variados	18 - Patacas á rioxana (chourizo sen glute) - Lombo ao forno con arroz - Froita variada	19 - Crema de verduras - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - logures variados
22 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	23 - Lentellas vexetais - Peituga de pavo con ensalada mixta - logures variados	24 - Crema de verduras - Albóndegas sen glute guisadas con espaguetes sen glute - Froita variada	25 - Crema de cabaza - Xamón asado con arroz - logures variados	26 - Sopa de pasta sen glute - San xacobos sen glute fritos con verduras - Flan de vainilla sen glute
29 - Crema de porro - Guiso de carne con fideos sen glute - logures variados	30 - Sopa de pasta sen glute - Peixe con minestra de verduras - Froita variada	31 - Ensalada completa: leituga, tomate, cenoria, millo e paos de cangrexo sen glute - Hamburguesa caseira sen glute con arroz - logures variados		
OBSERVACIÓNS	<ul style="list-style-type: none"> - 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 30 de setembro do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028