

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Outubro 2018

asesoramento nutricional e dietético
maría López fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1 - Chicharos con xamón serrano - Peituga de polo á prancha c/ arroz branco - Iogures variados	2 - Crema de verduras - Pasta boloñesa - Froita variada	3 - Sopa de pasta - Peixe c/ minestra de verduras - Iogures variados	4 - Crema de porro - Tenreira con fideos - Froita variada	5 - Lentellas guisadas - Tortilla española c/ ensalada mixta - Iogures variados
8 - Crema de verduras - Pasta con atún e champiñóns - Froita variada	9 - Xudías con ovo - Milanesa de lombo con arroz - Iogures variados	10 - Sopa de pasta - Polo ao forno con ensalada mixta - Froita variada	11 - Crema de cenoria - Pescada á romana c/ patacas e verduras - Iogures variados	12 FESTIVO
15 - Croquetas - Salteado de polo con pasta - Iogures variados	16 - Crema de xudías e cenoria - Paella mixta - Froita variada	17 - Salpicón de pasta - Pescada en salsa verde con patacas - Bica galega	18 - Patacas á rioxana - Lombo ao forno con arroz - Froita variada	19 - Crema de verduras - Lasaña de carne - Iogures variados
22 - Sopa de pasta - Pescada á romana con patacas - Froita variada	23 - Lentellas vexetais - Pizza de xamón e queixo - Iogures variados	24 - Crema de verduras - Albóndegas guisadas con espaguetes - Froita variada	25 - Empanada de atún - Xamón asado con arroz - Iogures variados	26 - Sopa de pasta - San xacobos fritos con verduras - Flan de vainilla
29 - Crema de porro - Guiso de carne con fideos - Iogures variados	30 - Mini empanadas - Peixe con minestra de verduras - Froita variada	31 - Ensalada completa: leituga, tomate, cenoria, millo e paos de cangrexo. - Hamburguesa caseira con arroz - Iogures variados		
OBSERVACIÓN S	<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 estudiada e os parámetros obtidos atopanse 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