

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Novembro 2018

asesoramento nutricional e dietético

maría López fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				2 - Nuggets de polo con ensalada mixta - Polo estofado - Cremas de chocolate sen glute
5 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía, coliflor e pataca - Pasta sen glute con atún - Froita variada	6 - Crema de cabaciña - Peituga de polo á prancha con arroz - logures variados	7 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	8 - Crema de cenoria e xudía: cenoria, xudía pataca e coliflor - Tenreira guisada c/fideos sen glute - logures variados	9 - Lentellas guisadas (chourizo s/ glute) - Pizza sen glute de xamón sen glute e queixo sen glute - Froita variada
12 - Crema de porro - Albóndegas sen glute c/ verduras e espaguetes sen glute - logures variados	13 - Xudías con ovo - Filete de lombo con arroz - Froita variada	14 - Sopa de pasta sen glute - Polo estofado con patacas - logures variados	15 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía, coliflor e pataca - Pasta sen glute boloñesa (tomate frito sen glute) - Froita variada	16 - Sopa de pasta sen glute - Peixe ao forno con patacas e brócoli - logures variados
19 - Crema de champiñóns - Salteado de polo c/ pasta sen glute - Froita variada	20 - Crema de xudía e cenoria: xudía, cenoria, pataca e coliflor - Paella mixta - logures variados	21 - Sopa xuliana (pasta sen glute) - Peixe con patacas - Froita variada	22 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Xamón asado con arroz - logures variados	23 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía, coliflor e pataca - Lasaña carne (pasta e bechamel s/ glute) - Froita variada
26 - Sopa de pasta sen glute - Guiso de carne c/ patacas e verduras - logures variados	27 - Crema de cenoria: cenoria, coliflor, porro e pataca - Peixe ao forno con arroz - Froita variada	28 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Tortilla con ensalada mixta - logures variados	29 - Crema de porro - Hamburguesa s/ glute c/ pasta s/ glute - Froita variada	30 - Sopa de pasta sen glute - San xacobos s/ glute c/ arroz de verduras - logures variados
OBSERVACIÓN	<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 atópanse dentro dos rangos establecidos segundo a normativa vixente para pacientes que non necesitan dieta específica.

Salceda de Caselas, a 31 de outubro do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028