

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Decembro 2018

asesoramento nutricional e dietético

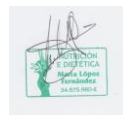
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Peituga de polo con pasta sen glute - logures variados	4 - Sopa de pasta sen glute - Xamón asado c/ minestra de verduras - Froita variada	5 - Lentellas vexetais - Pizza sen glute de xamón sen glute e queixo sen glute - logures variados	6 FESTIVO	7 DÍA DO ENSINO
10 - Crema de porro - Pasta sen glute boloñesa (tomate frito sen glute) - Froita variada	11 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á plancha con patacas - logures variados	12 - Crema de champiñóns - Paella mixta - Froita variada	13 - Crema de xudía e cenoria - Polo ao forno c/ pasta sen glute - logures variados	14 - Sopa de pasta sen glute - Carne guisada c/ pataca e verduras - Froita variada
17 - Xudías con ovo - Lombo ao forno con arroz - logures variados	18 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro - Salteado de polo con pasta sen glute - Froita variada	19 - Sopa de pasta sen glute - Pescada en salsa verde sen glute con patacas - logures variados	20 - Lentellas guisadas (chourizo sen glute) - Tortilla de patacas c/ ensalada - Turrón de chocolate sen glute	21 - Crema de porro - Pasta sen glute con atún - 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 30 de novembro do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028