



Menú Colexios 2 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 - Milanesa de polo con pasta - logures variados | 4 - Sopa de pasta - Xamón asado c/ minestra de verduras - Froita variada | 5 - Lentellas vexetais - Pizza de xamón e queixo - logures variados | 6 FESTIVO | 7 - Brócoli con ovo - Pescada á gallega - Froita variada |
| 10 - Crema de porro - Pasta boloñesa - Froita variada | 11 - Sopa de pasta - Pescada á romana con patacas - logures variados | 12 - Mini empanadas - Paella mixta - Froita variada | 13 - Crema de xudía e cenoria - Polo ao forno con pasta - logures variados | 14 - Sopa de pasta - Carne guisada c/ pataca e verdura - 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 - Froita variada | 19 - Sopa de pasta - Pescada en salsa verde c/ patacas - logures variados | 20 - Lentellas guisadas - Tortilla de patacas c/ ensalada - Turrón de chocolate | 21 - Crema de porro - Pasta con atún - logures variados |
| 24 - Sopa de pasta - Peituga de polo con minestra de verduras - Froita variada | 25 FESTIVO | 26 - Crema de porro - Pasta con xamón e queixo - logures variados | 27 - Croquetas de xamón - Tenreira con arroz e verduras - Froita variada | 28 - Fabas guisadas - Pescada ao forno con patacas - logures variados |
| 31 - Crema de cenoria - Redondo de tenreira c/ patacas - Froita variada | | | | |
| 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 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 30 de novembro do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028