

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Xaneiro 2019

asesoramento nutricional e dietético

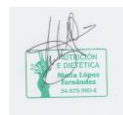
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
7	8 - Crema de verduras - Peituga de polo á prancha c/ arroz - logures variados	9 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	10 - Crema de cenoria e xudías - Tenreira con fideos sen glute - logures variados	11 - Lentellas guisadas (chourizo sen glute) - Tortilla con ensalada mixta - Froita variada
14 - Crema de verduras - Hamburguesa sen glute c/ pasta vexetal sen glute - logures variados	15 - Patacas á rioxana - Filete de lombo c/ arroz - Froita variada	16 - Sopa de pasta sen glute - Polo estofado c/ minestra de verduras - logures variados	17 - Crema de porro - Pasta sen glute boloñesa (tomate frito sen glute) - Froita variada	18 - Sopa de pasta sen glute - Pescada en salsa verde sen glute con patacas - logures variados
21 - Crema de cenoria - Salteado de polo c/ pasta s/ glute - Froita variada	22 - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz - logures variados	23 - Sopa xuliana (pasta sen glute) - Peixe con patacas - Froita variada	24 - Fabas guisadas(chourizo s/ glute) - Paella mixta - logures variados	25 - Crema de verduras - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - Froita variada
28 - Sopa de pasta sen glute - Carne guisada c/ pataca e verduras - logures variados	29 - Crema de cenoria e xudía - Peixe ao forno con arroz - Froita variada	30 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Pizza sen glute de xamón sen glute e queixo sen glute - logures variados	31 - Crema de porro - Pasta sen glute con atún - 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 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 31 de decembro do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028