

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Febreiro 2019

asesoramento nutricional e dietético

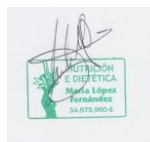
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 - Sopa de pasta sen glute - San xacobos sen glute con minestra de verduras - Flan de vainilla sen glute
4 - Crema de verduras - Tenreira con arroz - Froita variada	5 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logures variados	6 - Crema de porros - Filete de lombo con pasta s/ glute - Froita variada	7 - Patacas á rioxana (chourizo s/ glute) - Polo estofado con arroz - logures variados	8 - Crema de brócoli - Peixe ao forno con patacas - Froita variada
11 - Crema de xudías e cenoria - Pasta sen glute boloñesa (tomate frito sen glute) - logures variados	12 - Sopa de pasta sen glute - Xamón asado con minestra de verduras - Froita variada	13 - Caldo galego (chourizo s/ glute) - Pescada á prancha con patacas - logures variados	14 - Crema de verduras - Lasaña de carne (pasta, bechamel e salsa de tomate sen glute) - Froita variada	15 - Crema de porros - Paella mixta - Froita variada
18 - Xudías con ovo - Lombo ao forno con arroz - Froita variada	19 - Sopa de pasta sen glute - Pescada en salsa verde sen glute c/ patacas - logures variados	20 - Crema de cenoria - Albóndegas sen glute con espaguetes sen glute - Froita variada	21 - Lentellas (chourizo s/ glute) - Pizza s/ glute de xamón sen glute e queixo sen glute - logures variados	22 - Sopa de pasta sen glute - Polo ao forno con guarnición de patacas e verduras - Froita variada
25 - Crema de verduras - Pasta sen glute con atún e champiñóns - logures variados	26 - Chícharos con xamón - Peituga de polo con arroz - Froita variada	27 - Crema de porros - Hamburguesa sen glute c/ pasta vexetal sen glute - logures variados	28 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha c/ pataca e xudía - Froita variada	
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 31 de xaneiro do 2019.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028