

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Marzo 2019

asesoramento nutricional e dietético

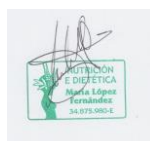
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 - Crema de xudías e porro - Xamón asado c/ arroz de verduras - logures variados
4 VACACIÓNS	5 VACACIÓNS	6 VACACIÓNS	7 - Crema de champiñóns - Tenreira c/ patacas e verduras - logures variados	8 - Crema de cenoria - Pasta sen glute boloñesa (tomate frito sen glute) - Froita variada
11 - Crema de verduras - Tortilla de patacas e xamón con leituga, cenoria e millo - Froita variada	12 - Crema de xudías e porro - Peituga de polo á prancha con pasta sen glute - logures variadas	13 - Sopa (pasta sen glute) - Pescada ao forno con patacas e brócoli - Froita variada	14 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Filete de lombo con arroz - Cremas de vainilla	15 - Crema de porro - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - Froita variada
18 - Sopa de pasta sen glute - Hamburguesa caseira sen glute con arroz - logures variados	19 SAN XOSÉ	20 - Lentellas vexetais - Tortilla de pataca con ensalada - logures variados	21 - Chícharos con xamón - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	22 - Crema de verduras - Albóndegas sen glute con espaguetes sen glute - logures variados
25 - Crema de cenoria e xudías - San xacobos sen glute con arroz - Froita variada	26 - Crema de champiñóns - Tenreira con fideos sen glute - logures variados	27 - Xudías con ovo - Polo ao forno con guarnición de patacas e verduras - Froita variada	28 - Lentellas guisadas (chourizo s/ glute) - Pizza s/ glute de xamón sen glute e queixo sen glute - logures variados	29 - Sopa de pasta sen glute - Pescada en salsa verde sen glute c/ patacas - 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 28 de febreiro do 2019.



Asdo: María López Fernández Nº colexiada: GA00028