

# Menú Colexios Adrimial Food S.L.

## Abril 2019

asesoramento nutricional e dietético

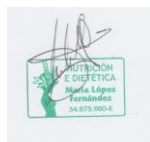
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>1</b> - Sopa de pasta - Lombo ao forno con minestra de verduras - logures variados	<b>2</b> - Croquetas de polo - Estofado de carne con arroz e verduras - Froita variada	<b>3</b> - Crema de cenoria - Pescada ao forno con patacas ao vapor - logures variados	<b>4</b> - Xudías con ovo - Albóndegas con pasta vexetal - Froita variada	<b>5</b> - Patacas á rioxana - Milanesa de polo con arroz - logures variados
<b>8</b> - Pasta con xamón e queixo - Pescada á romana con leituga, millo e cenoria - Froita variada	<b>9</b> - Crema de verduras - Xamón asado con arroz - logures variados	<b>10</b> - Sopa de pasta - Polo estofado con patacas e verduras - Froita variada	<b>11</b> - Crema de porro - Fideuá mariñeira - logures variados	<b>12</b> - Lentellas vexetais - Tortilla española con tomate, paos de cangrexo, olivas e queixo - Froita variada
<b>15</b> <p style="text-align: center;"><b>VACACIÓNS</b></p>	<b>16</b> <p style="text-align: center;"><b>VACACIÓNS</b></p>	<b>17</b> <p style="text-align: center;"><b>VACACIÓNS</b></p>	<b>18</b> <p style="text-align: center;"><b>XOVES SANTO</b></p>	<b>19</b> <p style="text-align: center;"><b>VENRES SANTO</b></p>
<b>22</b> <p style="text-align: center;"><b>VACACIÓNS</b></p>	<b>23</b> - Lentellas guisadas - Pizza de atún, olivas e queixo - Froita variada	<b>24</b> - Variñas de peixe c/ leituga e tomate - Peituga de polo á prancha c/ arroz - logures variados	<b>25</b> - Crema de cenoria e xudía - Pasta boloñesa - Froita variada	<b>26</b> - Caldo galego - San xacobos c/ patacas estofadas - logures variados
<b>29</b> - Sopa - Hamburguesa caseira con arroz - Froita variada	<b>30</b> - Empanada de carne - Abadexo á romana con patacas e xudías verdes - logures variados			
<p style="text-align: center;"><b>OBSERVACIÓNS</b></p>	- 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 marzo do 2019.



Asdo: María López Fernández  
 Nº colexiada: GA00028