

# Menú Colexios Adriñal Food S.L.

Maio 2019

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E  
asesoramento nutricional e dietético



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		<b>1 FESTIVO</b>		
			<b>2</b>	
			- Crema de cenoria	<b>3</b>
			- Pasta con atún e champiñóns	- Lentellas vexetais
			- Froita variada	- Tortilla española c/ ensalada mixta
				- logures variados
<b>6</b>			<b>7</b>	
			- Variñas de peixe con leituga e cenoria	<b>8</b>
			- Xudías con ovo	
			- Xamón asado con arroz	<b>9</b>
			- Froita variada	- Salpicón de pasta
			- logures variados	- Pescada ao forno con patacas
				- logures variados
<b>13</b>			<b>14</b>	
			- Pasta con xamón e queixo	<b>15</b>
			- Abadexo á romana con leituga e cenoria	
			- Peituga de polo con arroz	<b>16</b>
			- Flan de vainilla	- Ensalada: leituga, tomate, cenoria, millo e paos de cangrexo
				- Tenreira con fideos
				- Froita variada
<b>20</b>			<b>21</b>	
			- Crema de cenoria: cenoria, coliflor e patata	<b>22</b>
			- Tenreira con patacas	
			- logures variados	<b>23</b>
			- Froita variada	
				- Sopa de pasta
				<b>24</b>
				- Ensalada: leituga, tomate, cenoria, millo, paos de cangrexo e olivas
				- Hamburguesa con pasta
				- Polo estofado c/ minestre vexetal
				- logures variados
				- Froita variada
<b>27</b>			<b>28</b>	
			- Lentellas guisadas	<b>29</b>
			- Tortilla española con ensalada	
			- Xamón asado con arroz	<b>30</b>
			- Froita variada	
			- logures variados	<b>31</b>
				- Salpicón de pasta
				- Croquetas de xamón
				- Abadexo á romana con patacas
				- Macarróns gratinados con carne
				- Cremas de chocolate
	<b>OBSERVACIÓN</b>			
				- Para beber os menos disporán todos os días de auga embotellada.
				- Produtos de elaboración propia: hamburguesas, albóndegas, san xacobos,... - Produtos precocinados: 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 atopánsense dentro dos rangos establecidos segundo a normativa vixente para pacientes que non necesitan dieta específica.

Salceda de Caselas, a 30 de abril do 2019.

