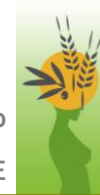


Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Xuño 2019

asesoramento nutricional e dietético

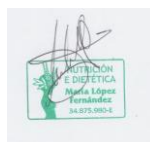
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3 - Xudías con ovo - Peituga de polo con arroz - Froita variada	4 - Pasta con xamón e queixo - Pescada á romana con leituga e cenoria - logures variados	5 - Croquetas de polo - Lombo ao forno con patacas - Froita variada	6 - Ensalada: leituga, tomate, cenoria, millo e olivas - Tenreira con fideos - logures variados	7 - Ovos con bechamel - Hamburguesa con arroz - Froita variada
10 - Croquetas de xamón - Pasta boloñesa - logures variados	11 - Lentellas vexetais - Pizza de xamón e queixo - Froita variada	12 - Mini empanadillas - Xamón asado con arroz - logures variados	13 - Ensalada rusa - Milanesa de polo con pasta - Froita variada	14 - Arroz tres delicias: cenoria, chícharos e xamón cocido - Peixe ao forno con patacas - logures variados
17 - Variñas de pescada con leituga e cenoria - Carne guisada c/ arroz e verduras - Froita variada	18 - Pasta con chourizo - Tortilla c/ tomate, millo e olivas - logures variados	19 - Empanada de polo - Pescada á romana con patacas - Froita variada	20 - Xudías con ovo - Lasaña de carne - logures variados	21 - Ensalada rusa - Polo ao forno con arroz - Sobremesa especial
OBSERVACIÓNS	- Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada. - Produtos de elaboración propia: hamburguesas, albóndegas, san xacobos,... - 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 maio do 2019.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028