

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Setembro 2019

asesoramento nutricional e dietético

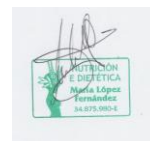
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		11 - Crema de brócoli - Pasta sen glute con atún - logures variados	12 - Xudías con xamón sen glute - Peituga de polo con patacas - Froita variada	13 - Ensalada completa - Lombo ao forno con arroz - logures variados
16 - Crema de porro - Paella mixta - logures variados	17 - Ensalada rusa - Albóndegas sen glute con espaguetes sen glute - Froita variada	18 - Fabas guisadas (chourizo s/ glute) - Peixe con patacas - logures variados	19 - Xudías con ovo - Salteado de polo e pasta s/ glute - Froita variada	20 - Ensalada completa - San xacobos sen glute con patacas - logures variados
23 - Crema de brócoli - Peituga de polo con arroz - Froita variada	24 - Salpicón de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - logures variados	25 - Lentellas vexetais - Tortilla con leituga e cenoria - Froita variada	26 - Chícharos con xamón sen glute - Salteado de polo e pasta s/ glute - Froita variada	27 - Crema de cenoria - Pizza s/ glute de atún e olivas - logures variados
30 - Macarróns s/ glute con chourizo s/ glute - Filete de lombo c/ leituga - logures variados				
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 agosto do 2019.



Asdo: María López Fernández
 Nº colexiada: GA00028