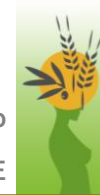


Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Setembro 2019

asesoramento nutricional e dietético

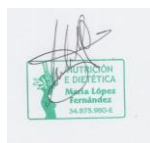
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		11 - Croquetas - Pasta con atún - logures variados	12 - Xudías con xamón - Milanesa de polo con patacas - Froita variada	13 - Ensalada completa - Lombo ao forno con arroz - logures variados
16 - Mini empanadillas - Paella mixta - logures variados	17 - Ensalada rusa - Albóndegas con espaguetes - Froita variada	18 - Empanada de polo - Peixe con patacas - logures variados	19 - Xudías con ovo - Salteado de polo e pasta - Froita variada	20 - Ensalada completa - San xacobos con patacas - logures variados
23 - Croquetas de xamón - Peituga de polo con arroz - Froita variada	24 - Salpicón de pasta - Pescada á romana con patacas - logures variados	25 - Lentellas vexetais - Tortilla con leituga e cenoria - Froita variada	26 - Chícharos con xamón - Salteado de polo e pasta - Bica galega	27 - Crema de cenoria - Pizza de atún e olivas - logures variados
30 - Macarróns con chourizo - Milanesa 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 estudiada 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