

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Outubro 2019

asesoramento nutricional e dietético

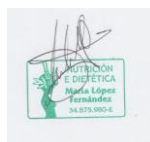
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz - Froita variada	2 - Ensalada completa - Pescada en salsa verde sen glute c/ patacas - logures variados	3 - Crema de cenoria - Tenreira con fideos sen glute - Froita variada	4 - Salpicón de arroz - Lombo de xurel c/ pataca e verdura - logures variados
7 - Crema de cenoria - Pasta sen glute con atún - Froita variada	8 - Lentellas vexetais - Tortilla con leituga e cenoria - logures variados	9 - Crema de champiñóns - Peituga de polo á prancha c/ arroz - Froita variada	10 - Salpicón de pasta sen glute - Pescada con xudías verdes - logures variados	11 - Crema de verduras - Lasaña de carne (pasta s/ glute e bechamel s/ glute) - Froita variada
14 - Xudías con ovo - Palometa á prancha con arroz - logures variados	15 - Ensalada completa - Pasta s/ glute boloñesa - Froita variada	16 - Garavanzos con chourizo - Pescada ao forno con patacas - logures variados	17 - Crema de porro - Paella mixta - Froita variada	18 - Ensalada con pavo s/ glute e queixo - Tenreira con patacas - logures variados
21 - Patacas á rioxana - San xacobos s/ glute c/ leituga e tomate - Froita variada	22 - Crema de champiñóns - Palometa á prancha con arroz - logures variados	23 - Sopa de pasta s/ glute - Polo estofado con patacas - Froita variada	24 - Lentellas guisadas - Pizza s/ glute de xamón s/ glute e queixo - Flan de vainilla s/ glute	25 - Sopa de pasta s/ glute - Lombo ao forno con minestra - Froita variada
28 - Caldo galego - Pescada á prancha con patacas - logures variados	29 - Chícharos con xamón s/ glute - Peituga de polo c/ pasta s/ glute - Froita variada	30 - Crema de verduras - Albóndegas s/ glute con arroz - 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 30 de setembro do 2019.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028