

# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Novembro 2019

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>4</b> - Fabas guisadas - Xamón asado con arroz - Froita variada	<b>5</b> - Pasta sen glute con xamón sen glute e queixo - Palometa á prancha con leituga e cenoria - logures variados	<b>6</b> - Sopa de pasta sen glute - Hamburguesa sen glute con minestra - Froita variada	<b>7</b> - Crema de cenoria - Polo ao forno con pasta sen glute - logures variados	<b>8</b> - Sopa de pasta sen glute - Pescada con patacas - Froita variada
<b>11</b> - Crema de champiñóns - Filete de lombo con arroz - logures variados	<b>12</b> - Crema de porro - Pasta sen glute con atún - Froita variada	<b>13</b> - Lentellas guisadas - Tortilla con ensalada mixta - logures variados	<b>14</b> - Sopa de pasta sen glute - Lombo de xurel con patacas - Froita variada	<b>15</b> - Xudías con ovo - Tenreira con fideos sen glute - logures variados
<b>18</b> - Caldo galego - Pescada ao forno con arroz - Froita variada	<b>19</b> - Crema de cabaza - Pasta sen glute boloñesa - logures variados	<b>20</b> - Patacas á rioxana - San xacobos sen glute con leituga e cenoria - Froita variada	<b>21</b> - Crema de verduras - Polo estofado con arroz - logures variados	<b>22</b> - Pasta sen glute con xamón sen glute e queixo - Palometa á prancha c/ ensalada - Froita variada
<b>25</b> - Crema de cenoria - Albóndegas sen glute con arroz - logures variados	<b>26</b> - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	<b>27</b> - Xudías con ovo - Peituga de polo c/ pasta sen glute - Froita variada	<b>28</b> - Garavanzos con chourizo - Pizza sen glute de xamón sen glute e queixo - logures variados	<b>29</b> - Crema de porro - Lasaña de carne (pasta sen glute e bechamel sen glute) - Froita variada
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 outubro do 2019.



Asdo: María López Fernández  
 Nº colexiada: GA00028