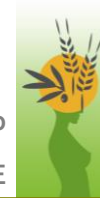


# Menú Colexios Adrimial Food S.L.

## Novembro 2019

asesoramento nutricional e dietético

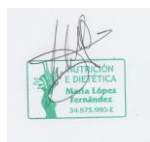
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



| LUNS                                                                                     | MARTES                                                                                                                                                                                                                      | MÉRCORES                                                                                   | XOVES                                                                                     | VENRES                                                                                          |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>4</b><br>- Croquetas de polo<br>- Xamón asado con arroz<br><br>- Froita variada       | <b>5</b><br>- Pasta con xamón e queixo<br>- Palometa á prancha con leituga e cenoria<br>- logures variados                                                                                                                  | <b>6</b><br>- Sopa<br>- Hamburguesa con minestra<br><br>- Froita variada                   | <b>7</b><br>- Crema de cenoria<br>- Polo ao forno con pasta<br><br>- logures variados     | <b>8</b><br>- Sopa<br>- Pescada con patacas<br><br>- Froita variada                             |
| <b>11</b><br>- Variñas de pescada<br>- Milanesa de lombo con arroz<br>- logures variados | <b>12</b><br>- Crema de porro<br>- Pasta con atún<br>- Froita variada                                                                                                                                                       | <b>13</b><br>- Lentellas guisadas<br>- Tortilla con ensalada mixta<br>- logures variados   | <b>14</b><br>- Empanada de carne<br>- Lombo de xurel con patacas<br>- Froita variada      | <b>15</b><br>- Xudías con ovo<br>- Tenreira con fideos<br>- logures variados                    |
| <b>18</b><br>- Caldo galego<br>- Pescada ao forno con arroz<br>- Froita variada          | <b>19</b><br>- Crema de cabaza<br>- Pasta boloñesa<br>- logures variados                                                                                                                                                    | <b>20</b><br>- Patacas á rioxana<br>- San xacobos c/ leituga e cenoria<br>- Froita variada | <b>21</b><br>- Crema de verduras<br>- Polo estofado con arroz<br>- logures variados       | <b>22</b><br>- Pasta con xamón e queixo<br>- Palometa á prancha c/ ensalada<br>- Froita variada |
| <b>25</b><br>- Crema de cenoria<br>- Albóndegas con arroz<br>- logures variados          | <b>26</b><br>- Sopa<br>- Pescada á romana con patacas<br>- Bica galega                                                                                                                                                      | <b>27</b><br>- Xudías con ovo<br>- Peituga de polo con pasta<br>- Froita variada           | <b>28</b><br>- Garavanzos con chourizo<br>- Pizza de xamón e queixo<br>- logures variados | <b>29</b><br>- Crema de porro<br>- Lasaña de carne<br>- Froita variada                          |
| OBSERVACIÓNS                                                                             | - Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada.<br>- Produtos de elaboración propia: hamburguesas, albóndegas, san xacobos, ...<br>- 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