

Menú Colexios 1 Celíacos Adrimial Food S.L.

Decembro 2019

asesoramento nutricional e dietético

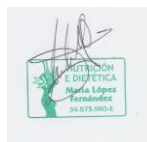
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 - Crema de cabaciña - Pasta sen glute con atún - Froita variada	3 - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz - logures variados	4 - Lentellas (chourizo s/ glute) - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	5 - Crema de cenoria - Tenreira con fideos sen glute - logures variados	6 FESTIVO
9 - Crema de champiñóns - Lombo ao forno con arroz - logures variados	10 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada - Froita variada	11 - Crema de cabaza - Peituga de polo c/ pasta s/ glute - logures variados	12 - Sopa de pasta sen glute - Pescada en salsa verde sen glute c/ patacas - Flan de vainilla sen glute	13 - Crema de verduras - Polo ao forno con arroz - Froita variada
16 - Sopa (pasta sen glute) - Lombo ao forno con arroz - Froita variada	17 - Crema de porro - Tenreira con patacas - logures variados	18 - Garavanzos con chourizo s/ glute - Pizza sen glute de atún e olivas - Froita variada	19 - Crema de verduras - Paella mixta - logures variados	20 - Crema de cenoria - Pasta sen glute boloñesa - Turrón de chocolate sen glute
   ¡BO NADAL!				
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 novembro do 2019.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028