




Menú Colexios 1 Adrimial Food S.L.

Decembro 2019

asesoramento nutricional e dietético

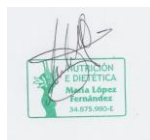
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



| LUNS | MARTES | MÉRCORES | XOVES | VENRES |
|--|---|--|---|---|
| 2 - Crema de cabaciña - Pasta con atún - Froita variada | 3 - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz - logures variados | 4 - Lentellas guisadas - Pescada á romana con patacas - Froita variada | 5 - Crema de cenoria - Tenreira con fideos - logures variados | 6 <p style="text-align: center;">FESTIVO</p> |
| 9 - Variñas de pescada - Lombo ao forno con arroz - logures variados | 10 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada - Froita variada | 11 - Crema de cabaza - Milanesa de polo con pasta - logures variados | 12 - Sopa de pasta - Pescada en salsa verde c/ patacas - Flan de vainilla | 13 - Crema de verduras - Polo ao forno con arroz - Froita variada |
| 16 - Sopa - Lombo ao forno con arroz - Froita variada | 17 - Crema de porro - Tenreira con patacas - logures variados | 18 - Garavanzos con chourizo - Pizza de atún e olivas - Froita variada | 19 - Croquetas de xamón - Paella mixta - logures variados | 20 - Crema de cenoria - Pasta boloñesa - Turrón de chocolate |
|  <h1 style="font-size: 2em; margin: 0;">¡BO NADAL!</h1>   | | | | |
| 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 30 de novembro do 2019.



Asdo: María López Fernández
 Nº Colexiada: GA00028