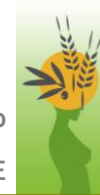


Menú Colexios 1 Adrimial Food S.L.

Xaneiro 2020

asesoramento nutricional e dietético

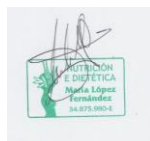
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		8 - Sopa - Polo estofado con guarnición - Froita variada	9 - Crema de cenoria - Pasta boloñesa - logures variados	10 - Caldo galego - Filete de palometa con arroz - Froita variada
13 - Sopa - Xamón asado con guarnición - logures variados	14 - Lentellas guisadas - Pizza de xamón e queixo - Froita variada	15 - Sopa - Pescada á romana c/ minestra - logures variados	16 - Crema de cabaza - Albóndegas con pasta - Froita variada	17 - Variñas de peixe - Peituga de polo con arroz - logures variados
20 - Sopa - Pescada ao forno con patacas - Froita variada	21 - Xudías con ovo - Milanesa de lombo con pasta - logures variados	22 - Crema de cabaciña - Hamburguesa con arroz - Froita variada	23 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada - logures variados	24 - Crema de porro - Pasta con atún - Froita variada
27 - Crema de cenoria - Tenreira con fideos - logures variados	28 - Sopa - Pescada á romana con patacas - Froita variada	29 - Xudías con ovo - Polo ao forno con arroz - Bica galega	30 - Crema de verduras - San xacobos con pasta - Froita variada	31 - Empanada de carne - Filete de palometa con patacas - 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 31 de decembro do 2019.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028