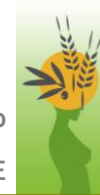


Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Febreiro 2020

asesoramento nutricional e dietético

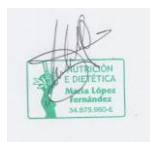
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
03 - Crema de verduras - Milanesa de polo con arroz - Froita	04 - Croquetas de xamón - Pasta con atún e champiñóns - logures variados	05 - Lentellas guisadas - Tort illa de pataca con ensalada - Froita	06 - Sopa - Pescada en salsa verde c/ patacas - logures variados	07 - Crema de porro - Lombo ao forno con arroz - Froita
10 - Sopa - Polo estofado con gornición - logures variados	11 - Garavanzos con chourizo - Filete de palometa con arroz - Froita	12 - Crema de cabaciña - Pasta boloñesa - logures variados	13 - Sopa - San xacobos con leituga, tomate e cenoria - Froita	14 - Xudías con ovo - Pescada ao forno con patacas - Flan de vainilla
17 - Crema de cabaza - Xamón asado con arroz - Froita	18 - Lentellas vexetais - Pizza de atún e olivas - logures variados	19 - Empanada de polo - Pescada á romana con patacas - Froita	20 - Crema de porro - Albóndegas con pasta - logures variados	21 - Sopa - Peituga de polo con minestra - Froita
24 ENTROIDO	25 ENTROIDO	26 ENTROIDO	27 - Sopa - Tenreira con patacas - logures variados	28 - Crema de verduras - Lasaña de carne - Froita
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 xaneiro do 2020.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028