

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Marzo 2020

asesoramento nutricional e dietético

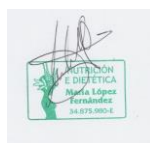
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
02 - Crema de champiñóns - Xamón asado con arroz - Froita variada	03 - Crema de cenoria - Pasta sen glute boloñesa - logures variados	04 - Lentellas (chourizo s/ glute) - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	05 - Crema de verduras - Paella mixta - logures variados	06 - Sopa de pasta sen glute - Polo estofado con gornición - Froita variada
09 - Crema de porro - Pasta sen glute con atún - logures variados	10 - Crema de xudías e cenoria - Peituga de polo c/ arroz vexetal - Froita variada	11 - Caldo galego (chourizo s/ glute) - Tort illa de pataca con ensalada - logures variados	12 - Crema de cabaciña - Tenreira con fideos s/ glute - Froita variada	13 - Sopa de pasta sen glute - Palometa á prancha c/ patacas - logures variados
16 - Lentellas vexetais - Pizza s/ glute de xamón s/ glute e queixo - Froita variada	17 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - logures variados	18 - Crema de cabaza - Hamburguesa caseira sen glute con arroz - Froita variada	19 FESTIVO	20 - Piña con tomate á prancha - Lombo ao forno con minestra de verduras - logures variados
23 - Pasta s/glute c/ chourizo s/glute - Palometa con ensalada - logures variados	24 - Sopa de pasta sen glute - Tenreira con patacas e verduras - Froita variada	25 - Xudías con ovo - Polo ao forno con arroz - logures variados	26 - Crema de cenoria - Pasta sen glute boloñesa - Froita variada	27 - Fabas (chourizo s/ glute) - Pescada á prancha con patacas - logures variados
30 - Crema de cabaza - Peituga de polo con ensalada - Froita variada	31 - Lentellas (chourizo s/ glute) - San xacobos s/ glute con arroz - 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 29 de febreiro do 2020.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028