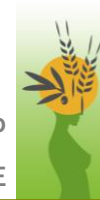


Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Setembro 2020

asesoramento nutricional e dietético

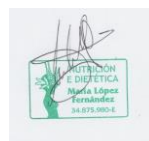
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			10 - Croquetas - Pasta con atún - Froita variada	11 - Ensalada completa - Lombo ao forno con minestra - logures variados
14 - Mini empanadillas - Paella mixta - Froita variada	15 - Ensalada rusa - Albóndegas con espaguetes - logures variados	16 - Crema de cenoria - Peixe con patacas - Froita variada	17 - Xudías con xamón - Salteado de polo e pasta - logures variados	18 - Empanada de carne - Pescada á romana con patacas - Froita variada
21 - Croquetas de xamón - Peituga de polo con arroz - logures variados	22 - Salpicón de pasta - Pescada en salsa verde c/patacas - Froita variada	23 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logures variados	24 - Ensalada completa - Polo ao forno con arroz - Froita variada	25 - Brócoli con ovo - Pizza de atún e olivas - Flan de vainilla
28 - Macarróns con chourizo - Pescada á romana c/ leituga - Froita variada	29 - Variñas de peixe - Tenreira con patacas - logures variados	30 - Crema de cabaza - San xacobos c/ arroz vexetal - Froita variada		
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 31 de agosto do 2020.



Asdo: María López Fernández
 Nº colexiada: GA00028