

# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Outubro 2020

asesoramento nutricional e dietético

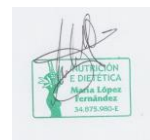
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			<b>1</b> - Garavanzos vexetais - Palometa á prancha c/ patacas - logures variados	<b>2</b> - Ensalada completa - <b>Pasta sen glute</b> boloñesa - Froita variada
<b>5</b> - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz  - logures variados	<b>6</b> - Lentellas ( <b>chourizo s/glute</b> ) - <b>Pescada á prancha</b> c/ ensalada  - Froita variada	<b>7</b> - Crema de verduras - Tenreira guisada <b>c/pasta s/ glute</b>  - logures variados	<b>8</b> - <b>Revolto de espárragos e serrano</b> - Polo estofado con gornición de patacas - Froita variada	<b>9</b> - Ensalada rusa - Pescado ao forno con arroz  - Flan de vainilla
<b>12</b>  <b>FESTIVO</b>	<b>13</b> - Xudías salteadas - <b>Pasta s/ glute</b> c/ atún e tomate  - Froita variada	<b>14</b> - Ensalada completa - <b>Filete de lombo</b> con arroz  - logures variados	<b>15</b> - Lentellas vexetais - Palometa á prancha c/ patacas  - Froita variada	<b>16</b> - Crema de cenoria - Salteado de polo <b>c/pasta s/ glute</b> e verduras - logures variados
<b>19</b> - Chícharos con xamón - <b>Pescada á prancha</b> c/ patacas  - Froita variada	<b>20</b> - Crema de cabaciña - Carne guisada c/arroz e verduras  - logures variados	<b>21</b> - <b>Brócoli con ovo</b> - Peixe con patacas  - Froita variada	<b>22</b> - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - <b>Hamburguesa mixta sen glute</b> c/ leituga e cenoria - logures variados	<b>23</b> - Caldo galego ( <b>chourizo s/glute</b> ) - <b>Pizza sen glute de xamón sen glute</b> e queixo - Froita variada
<b>26</b> - <b>Coliflor á galega</b> - Lombo ao forno con arroz  - Froita variada	<b>27</b> - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - <b>Pescada en salsa verde sen glute</b> c/ pataca - logures variados	<b>28</b> - Lentellas vexetais - Tortilla española con ensalada mixta - Froita variada	<b>29</b> - Crema de cabaza - <b>Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute)</b> - logures variados	<b>30</b> - Patacas á rioxana ( <b>chourizo s/glute</b> ) - Peixe á prancha con leituga, cenoria e millo - <b>Froita variada</b>
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 30 de setembro do 2020.



Asdo: María López Fernández

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.  
Outubro 2020

Nº colexiada: GA00028

asesoramento nutricional e dietético  
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E

