

# Menú Colexios Adrimial Food S.L.

## Outubro 2020

asesoramento nutricional e dietético

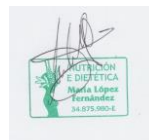
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			<b>1</b> - Garavanzos vexetais - Palometa á prancha c/ patacas - logures variados	<b>2</b> - Ensalada completa - Pasta boloñesa - Froita variada
<b>5</b> - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz  - logures variados	<b>6</b> - Lentellas guisadas - Pescada á romana c/ ensalada  - Froita variada	<b>7</b> - Crema de verduras - Tenreira guisada con fideos  - logures variados	<b>8</b> - Croquetas de xamón - 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 - Pasta con atún e tomate - Froita variada	<b>14</b> - Ensalada completa - Milanesa de lombo 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 c/pasta e verduras - logures variados
<b>19</b> - Chícharos con xamón - Pescada á romana c/ patacas  - Froita variada	<b>20</b> - Crema de cabaciña - Carne guisada c/arroz e verduras  - logures variados	<b>21</b> - Empanada de polo - Peixe con patacas  - Froita variada	<b>22</b> - Sopa de pasta - Hamburguesa mixta c/ leituga e cenoria - logures variados	<b>23</b> - Caldo galego - Pizza de xamón e queixo  - Froita variada
<b>26</b> - Variñas de peixe - Lombo ao forno con arroz  - Froita variada	<b>27</b> - Sopa de pasta - Pescada en salsa verde c/ patacas  - logures variados	<b>28</b> - Lentellas vexetais - Tortilla española con ensalada mixta - Froita variada	<b>29</b> - Crema de cabaza - Lasaña de carne  - logures variados	<b>30</b> - Patacas á rioxana - Peixe á prancha con leituga, cenoria e millo - Bica galega
<b>OBSERVACIÓNS</b>	- 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  
Nº colexiada: GA00028