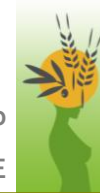


Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Novembro 2020

asesoramento nutricional e dietético

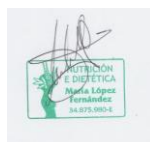
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 - Crema de cabaza - Xamón asado con arroz - logures variados	3 - Lentellas (chourizo s/glute) - Pescada á prancha con minestra - Froita vairada	4 - Crema de porro - Tenreira guisada c/ pasta s/glute - logures variados	5 - Xudías con ovo - Polo estofado con patacas - Froita variada	6 - Crema de verduras - Peixe ao forno con arroz - logures variados
9 - Sopa de pasta sen glute - San xacobos sen glute con minestra vexetal - logures variados	10 - Crema de cenoria - Pasta sen glute con atún e tomate - Froita variada	11 - Brócoli con ovo - Lombo ao forno con arroz - logures variados	12 - Garavanzos vexetais - Palometa á prancha con patacas - Froita variada	13 - Crema de cabaciña - Albóndegas sen glute con pasta sen glute - logures variados
16 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	17 - Crema de cabaza - Carne guisada con arroz e verduras - logures variados	18 - Revolto de champiñóns - Peixe con patacas - Froita variada	19 - Crema de verduras - Hamburguesa mixta sen glute con pasta sen glute - logures variados	20 - Caldo galego (chourizo s/glute) - Pizza sen glute de atún e olivas - Froita variada
23 - Crema de xudías e porro - Pasta sen glute boloñesa - Froita variada	24 - Sopa de pasta sen glute - Pescada en salsa verde (sen glute) con patacas - logures variados	25 - Lentellas vexetais - Tortilla española con ensalada mixta - Froita variada	26 - Crema de cabaza - Peituga de polo con arroz - logures variados	27 - Patacas á rioxana (chourizo s/glute) - Peixe á prancha con ensalada mixta - Froita variada
30 - Crema de cenoria - Salteado de polo, pasta sen glute e verduras - 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 31 de outubro do 2020.



Asdo: María López Fernández

Nº colexiada: GA00028