

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Decembro 2020

asesoramento nutricional e dietético

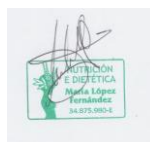
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 - Nuggets de polo sen glute - Xamón asado con arroz - Froita vairada	2 - Lentellas (chourizo s/ glute) - Pescada á prancha con patacas - logures variados	3 - Crema de cenoria - Polo ao forno c/ arroz de verduras - Froita variada	4 - Xudías con ovo - Pasta sen glute con atún - logures variados
7 - Sopa de pasta sen glute - Peixe ao forno c/ minestra de verduras - Froita vairada	8 FESTIVO	9 - Revolto de espárragos e serrano - Tenreira con fideos sen glute - logures variados	10 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	11 - Crema de cabaciña - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - logures variados
14 - Crema de cabaza - Lombo ao forno con arroz - logures variados	15 - Pasta s/ glute c/ chourizo s/ glute - Pescada á prancha c/ ensalada - Froita variada	16 - Sopa de pasta sen glute - San xacobos s/ glute c/ minestra - logures variados	17 - Empanada de polo sen glute - Peixe ao forno con arroz - Froita variada	18 - Lentellas vexetais - Tortilla de pataca con ensalada - Froita variada
21 - Crema de porro e xudía - Pasta sen glute boloñesa - Froita variada	22 - Caldo galego - Pizza sen glute de xamón cocido sen glute e queixo - Turrón de chocolate sen glute			
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 novembro do 2020.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028