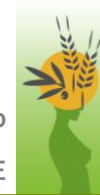


# Menú Colexios Adrimial Food S.L.

## Decembro 2020

asesoramento nutricional e dietético

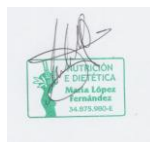
maría lópez fernández tf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 - Mini empanadiñas - Xamón asado con arroz - Froita vairada	2 - Lentellas guisadas - Pescada á romana con patacas - logures variados	3 - Crema de cenoria - Polo ao forno c/ arroz de verduras - Froita variada	4 - Xudías con ovo - Pasta con atún - logures variados
7 - Sopa de pasta - Peixe ao forno c/ minestra - Froita vairada	8 <b>FESTIVO</b>	9 - Croquetas de xamón - Tenreira con fideos - logures variados	10 - Sopa de pasta - Pescada á romana con patacas - Froita variada	11 - Crema de cabaciña - Lasaña de carne - logures variados
14 - Crema de cabaza - Lombo ao forno con arroz - logures variados	15 - Macarróns con chourizo - Pescada á prancha c/ ensalada - Froita variada	16 - Sopa de pasta - San xacobos con minestra - logures variados	17 - Empanada de polo - Peixe ao forno con arroz - Bica galega	18 - Lentellas vexetais - Tortilla de pataca con ensalada - Froita variada
21 - Crema de porro e xudía - Pasta boloñesa - Froita variada	22 - Caldo galego - Pizza de xamón cocido e queixo - Turrón de chocolate			
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