

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Xaneiro 2021

asesoramento nutricional e dietético

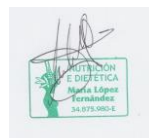
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
4 VACACIÓNS	5 VACACIÓNS	6 FESTIVO	7 VACACIÓNS	8 - Sopa de pasta - Milanesa de lombo con minestra de verduras - logures variados
11 - Crema de cabaza - Xamón asado con arroz - logures variados	12 - Lentellas guisadas - Pescada á romana con patacas - Froita variada	13 - Croquetas de xamón - Tenreira con fideos - logures variados	14 - Xudías con ovo - Polo ao forno con arroz - Froita variada	15 - Crema de verduras - Peixe con patacas - logures variados
18 - Variñas de peixe - Carne guisada con arroz e verduras - Froita variada	19 - Crema de xudías e porro - Pasta boloñesa - logures variados	20 - Empanada de carne - Pescada á romana con patacas - Froita variada	21 - Crema de cenoria - Salteado de polo con pasta e verduras - logures variados	22 - Caldo galego - Tortilla de patacas con ensalada mixta - Froita variada
25 - Crema de cabaza - San xacobos con arroz - logures variados	26 - Garavanzos vexetais - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	27 - Crema de cenoria - Albóndegas con pasta - logures variados	28 - Mini empanadiñas - Peituga de polo c/ arroz vexetal - Froita variada	29 - Lentellas guisadas - Pizza de atún e olivas - Flan de vainilla
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 estudiada 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 decembro do 2020.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028