

# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Febreiro 2021

asesoramento nutricional e dietético

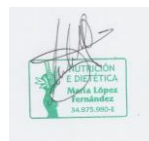
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1 - Crema de brócoli - Peixe con arroz  - Froita variada	2 - Xudías con ovo - Polo ao forno <b>con pasta sen glute</b>  - logures variados	3 - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - Tenreira guisada con patacas e verduras - Froita variada	4 - Lentellas vexetais - <b>Pescada á prancha con leituga e pasta sen glute</b> - logures variados	5 - Crema de cabaza - <b>Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute)</b> - logures variados
8 - Crema de cabaciña - Xamón asado con arroz - logures variados	9 - <b>Macarróns sen glute con chourizo sen glute</b> - Pescada á prancha con ensalada mixta - Froita variada	10 - Caldo galego ( <b>chourizo s/ glute</b> )  - <b>Hamburguesa mixta sen glute</b> con arroz - logures variados	11 - Crema de cenoria - <b>Pasta sen glute</b> con atún e tomate - Froita variada	12 - <b>Sopa de pasta sen glute</b>  - <b>Filete de lombo</b> con minestra de verduras - logures variados
15  <b>VACACIÓNS</b>	16  <b>VACACIÓNS</b>	17  <b>VACACIÓNS</b>	18 - <b>Revolto de champiñóns e serrano</b> - Polo estofado con patacas e verduras - logures variados	19 - <b>Lentellas (chourizo s/ glute)</b> - Tortilla de patacas con ensalada mixta - Froita variada
22 - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - Peixe con patacas e xudías  - logures variados	23 - Crema de cenoria - <b>Pasta sen glute boloñesa</b>  - Froita variada	24 - Garavanzos vexetais - <b>Pizza sen glute de xamón sen glute</b> e queixo - logures variados	25 - Brócoli con ovo - Carne guisada con arroz e verduras - Froita variada	26 - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - <b>Pescada á prancha</b> con patacas  - <b>logures variados</b>
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 xaneiro do 2021.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028