

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Marzo 2021

asesoramento nutricional e dietético

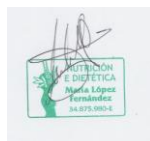
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
1 - Sopa de pasta sen glute - Xamón asado con minestra de verduras - Froita variada	2 - Crema de cabaza - Pasta sen glute con atún e champiñóns - logures variados	3 - Sopa de pasta sen glute - Tenreira con patacas e verduras - Froita variada	4 - Crema de verduras - San xacobos sen glute con arroz - logures variados	5 - Lentellas vexetais - Peixe con leituga e pasta sen glute - Froita variada
8 - Crema de cenoria - Salteado de polo con pasta sen glute e verduras - logures variados	9 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	10 - Crema de cabaciña - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - logures variados	11 - Patacas rioxana (chourizo s/glute) - Pescado á prancha con ensalada mixta - Froita variada	12 - Crema de champiñóns - Polo ao forno con arroz - logures variados
15 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	16 - Crema de verduras - Guiso de carne c/ pasta s/ glute - logures variados	17 - Crema de cabaza - Albóndegas sen glute con arroz - Froita variada	18 - Garavanzos vexetais - Pizza s/ glute de atún e olivas - logures variados	19 FESTIVO
22 - Sopa xuliana (pasta sen glute) - Lombo asado con arroz - Flan de vainilla	23 - Crema de cenoria - Hamburguesa mixta sen glute con leituga e pasta sen glute - Froita variada	24 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - logures variados	25 - Crema de verduras - Pasta sen glute boloñesa - Froita variada	26 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - 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 28 de febreiro do 2021.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028