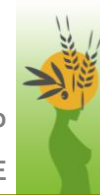


Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Abril 2021

asesoramento nutricional e dietético

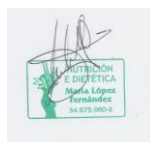
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
5 DÍA NON LECTIVO	6 - Crema de cenoria - Guiso de carne con fideos s/ glute - logures variados	7 - Xudías con ovo - Pescada á prancha con patacas - Froita variada	8 - Garavanzos vexetais - Pizza s/ glute de xamón e queixo - logures variados	9 - Crema de cabaza - Albóndegas s/ glute con pasta s/ glute - Froita variada
12 - Caldo galego (chourizo s/glute) - Peixe ao forno con arroz - logures variados	13 - Crema de cenoria - Hamburguesa mixta s/ glute con leituga e pasta s/ glute - Froita variada	14 - Empanada de polo sen glute - Pescada á prancha con patacas - logures variados	15 - Crema de cabaciña - Lombo asado con pasta s/ glute - Froita variada	16 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - Froita variada
19 - Crema de cabaza - Salteado de pasta sen glute con verduras - Froita variada	20 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas e xudías - Cremas de chocolate	21 - Crema de brócoli - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - Froita variada	22 - Revolto de espárragos e serrano - Polo ao forno con arroz - logures variados	23 - Ensalada completa - Pasta sen glute con atún - Froita variada
26 - Crema de champiñóns - Xamón asado con arroz - logures variados	27 - Xudías con ovo - Pasta sen glute boloñesa - Froita variada	28 - Lentellas (chourizo s/glute) - Pescada á prancha con patacas - logures variados	29 - Sopa de pasta sen glute - Tenreira con patacas e verduras - Froita variada	30 - Crema de verduras - Peixe con leituga e pasta s/ glute - 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 31 de marzo do 2021.



Asdo: María López Fernández

Nº colexiada: GA00028