

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Xuño 2021

asesoramento nutricional e dietético

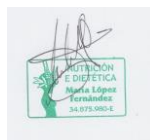
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 - Brócoli con ovo - Pasta sen glute con atún - logures	2 - Ensalada completa - Tenreira con patacas e verduras - Froita	3 - Lentellas vexetais - Pescada ao forno con arroz - logures	4 - Crema de cabaza - Hamburguesa s/ glute con leituga e pasta s/ glute - Froita
7 - Revolto de espárragos e serrano - Carne con arroz e verduras - logures	8 - Ensalada completa - Polo ao forno con pasta s/ glute - Froita	9 - Garavanzos vexetais - Pizza s/ glute de atún e olivas - logures	10 - Crema de cabaciña - Lombo asado con arroz - Froita	11 - Salpicón de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - logures
14 - Crema de verduras - Pasta sen glute boloñesa - Froita	15 - Empanada de polo sen glute - Peixe á prancha con minestra vexetal - logures	16 - Fabas guisadas (chourizo s/ glute) - Tenreira con fideos sen glute - logures	17 - Ensalada rusa - Albóndegas sen glute con arroz - Froita	18 - Lentellas vexetais - Pescada á prancha con leituga e pasta sen glute - logures
21 - Xudías con ovo - Salteado de polo c/ pasta s/ glute - Froita	22 - Crema de cabaza - Xamón asado con arroz - Cremas 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 31 de maio do 2021.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028