

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Maio 2021

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3 - Xudías con ovo - Milanesa de lombo con arroz - Froita	4 - Ensalada de pasta - Pescada á romana con patacas - logures	5 - Garavanzos vexetais - Pizza de xamón e queixo - Froita	6 - Sopa de pasta - Polo estofado con patacas - logures	7 - Variñas de peixe - Tenreira con fideos - Froita
10 - Lentellas vexetais - Peixe ao forno con arroz - logures	11 - Crema de cenoria - Lasaña de carne - Froita	12 - Ensalada completa - Pescada á romana con patacas - logures	13 - Mini empanadiñas - Carne con arroz e verduras - Froita	14 - Crema de cabaciña - Albóndegas con pasta - logures
17 DÍA DAS LETRAS GALEGAS	18 - Croquetas de xamón - Pasta con atún - logures	19 - Ensalada completa - San xacobos con arroz - Froita	20 - Empanada de carne - Pescada á prancha c/ patacas e xudías - logures	21 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - Froita
24 - Variñas de peixe - Peituga de polo con pasta - logures	25 - Ensalada completa - Pescada á romana con patacas - Froita	26 - Xudías con ovo - Polo ao forno con arroz - logures	27 - Crema de cabaciña - Pasta boloñesa - Froita	28 - Sopa de pasta - Peixe con minestra vex. e patacas - Flan de vainilla
31 - Crema de verduras - Xamón asado con arroz - Froita				
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 30 de abril do 2021.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028