

# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Outubro 2021

asesoramento nutricional e dietético

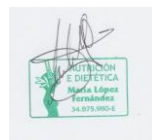
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 - Crema de cabaza - Pescada <b>en salsa verde (sen glute)</b> c/ patacas - Froita
4 - <b>Revolto de espárragos e serrano</b> - Salteado de polo <b>c/ pasta sen glute</b> e verduras - logures	5 - Garavanzos vexetais - <b>Pescada á prancha</b> con ensalada mixta - Froita	6 - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - Tenreira con patacas - logures	7 - Crema de cabaciña - <b>Filete de lombo</b> con arroz - Froita	8 - <b>Empanada de polo sen glute</b> - Peixe ao forno con minestra de verduras - logures
11 - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - Peixe á prancha con patacas - Froita	12 <b>FESTIVO</b>	13 - <b>Chícharos con xamón</b> - <b>Pasta s/ glute</b> con atún e tomate - logures	14 - Crema de cenoria - <b>San xacobos sen glute</b> con arroz - Froita	15 - Lentellas ( <b>chourizo s/ glute</b> ) - Tortilla con ensalada mixta - Cremas de chocolate
18 - Crema de brócoli - Peituga de polo con arroz - logures	19 - <b>Crema de champiñóns</b> - Lombo ao forno con minestra de verduras - Froita	20 - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - <b>Pescada á prancha</b> con patacas - logures	21 - Crema de verduras - <b>Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute)</b> - Froita	22 - Patacas á rioxana - Peixe á prancha con leituga, cenoria e millo - logures
25 - Xudías con ovo - Tenreira <b>con fideos sen glute</b> - Froita	26 - <b>Caldo galego (chourizo s/ glute)</b> - <b>Pizza s/ glute de xamón e queixo</b> - logures	27 - Crema de cabaza - Xamón asado con minestra vex. - Froita	28 - <b>Garavanzos vexetais</b> - Polo ao forno con arroz - logures	29 - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - <b>Pescada á prancha</b> con patacas - <b>Froita</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 estudiada 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 setembro do 2021.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028