

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Setembro 2021

asesoramento nutricional e dietético

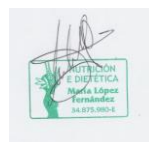
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			9 - Brócoli con ovo - Pasta sen glute con atún - logures	10 - Ensalada completa - Tenreira c/ patacas e verduras - Froita
13 - Revolto de espárragos e serrano - Salteado de polo con pasta sen glute - logures	14 - Empanada de carne sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita	15 - Ensalada completa - Lombo asado con arroz - logures	16 - Ovos recheos - Polo estofado con pataca e verduras - Froita	17 - Garavanzos vexetais - Pizza de atún e olivas sen glute - logures
20 - Ensalada de tomate e queixo - Tenreira con fideos sen glute - Froita	21 - Salpicón de arroz - Peixe á prancha con patacas - logures	22 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - Froita	23 - Crema de verduras - Pasta sen glute boloñesa - logures	24 - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz - Froita
27 - Crema de cabaciña - Albóndegas sen glute con pasta sen glute - Froita	28 - Piña con tomate á prancha - Polo ao forno con minestra de verduras - Flan de vainilla	29 - Brócoli con champiñóns - Pescada á prancha con leituga e cenoria - Froita	30 - Ensalada rusa - Hamburguesa sen glute con arroz - logures	
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 agosto do 2021.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028