

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Setembro 2021

asesoramento nutricional e dietético

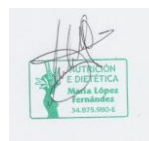
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			9 - Brócoli con ovo - Pasta con atún - logures	10 - Ensalada completa - Tenreira c/ patacas e verduras - Froita
13 - Croquetas de xamón - Salteado de polo con pasta - logures	14 - Empanada de carne - Pescada á romana con patacas - Froita	15 - Ensalada completa - Lombo asado con arroz - logures	16 - Ovos con bechamel - Polo estofado c/pataca e verduras - Froita	17 - Garavanzos vexetais - Pizza de atún e olivas - logures
20 - Mini empanadiñas - Tenreira con fideos - Froita	21 - Salpicón de arroz - Peixe á prancha con patacas - logures	22 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - Bica galega	23 - Variñas de pescado - Pasta boloñesa - logures	24 - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz - Froita
27 - Crema de cabaciña - Albóndegas con pasta - Froita	28 - Croquetas de xamón - Polo ao forno con minestra de verduras - Flan de vainilla	29 - Pasta con xamón e queixo - Pescada á romana con leituga e cenoria - Froita	30 - Ensalada rusa - Hamburguesa 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