


# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Decembro 2021

asesoramento nutricional e dietético

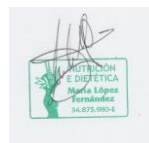
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 - Sopa de pasta sen glute - Hamburguesa sen glute con minestra vexetal - logur	2 - Crema de cenoria - Pescada ao forno con arroz  - Froita	3 - Caldo galego (chourizo s/ glute) - Tortilla con ensalada mixta  - logur
6 <b>DÍA DA CONSTITUCIÓN</b>	7 - Crema de cabaciña - Filete de lombo con arroz  - logur	8 <b>INMACULADA CONCEPCIÓN</b>	9 - Revolto de espárragos e serrano - Pasta sen glute con atún  - Froita	10 - Lentellas vexetais - San xacobos sen glute con ensalada mixta - logur
13 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas  - logur	14 - Crema de brócoli - Guiso de carne con arroz e verduras - Froita	15 - Crema de cenoria - Polo estofado con leituga e pasta sen glute - logur	16 - Lentellas (chourizo s/ glute) - Pizza de atún e olivas sen glute  - Froita	17 - Sopa de pasta sen glute - Xamón asado con minestra de verduras - logur
20 - Xudías con ovo - Tenreira con patacas - Froita	21 - Crema de cabaza - Pasta sen glute boloñesa - Turrón de chocolate	<b>BO NADAL!</b> 		
<b>OBSERVACIÓNS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada.</li> <li>- Produtos de elaboración propia: hamburguesas, albóndegas, san xacobos,...</li> <li>- Produtos precociñados: salsa de tomate, croquetas e a base da pizza.</li> </ul>			

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 novembro do 2021.



Asdo: María López Fernández  
Nº Colexiada: GA00028