

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Decembro 2021

asesoramento nutricional e dietético

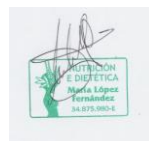
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 - Sopa de pasta - Hamburguesa con minestra vex. - logures	2 - Crema de cenoria - Pescada ao forno con arroz - Froita	3 - Caldo galego - Tortilla con ensalada mixta - logures
6 DÍA DA CONSTITUCIÓN	7 - Crema de cabaciña - Milanesa de lombo con arroz - logures	8 INMACULADA CONCEPCIÓN	9 - Croquetas de xamón - Pasta con atún - Froita	10 - Lentellas vexetais - San xacobos c/ ensalada mixta - logures
13 - Sopa de pasta - Pescada á romana con patacas - logures	14 - Mini empanadiñas - Guiso de carne con arroz e verduras - Froita	15 - Crema de cenoria - Polo estofado con leituga e pasta vexetal - logures	16 - Lentellas guisadas - Pizza de atún e olivas - Froita	17 - Sopa de pasta - Xamón asado con minestra de verduras - Bica galega
20 - Xudías con ovo - Tenreira con patacas - Froita	21 - Croquetas de xamón - Pasta boloñesa - Turrón de chocolate	BO NADAL! 		
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 novembro do 2021.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028