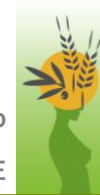


Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Xaneiro 2022

asesoramento nutricional e dietético

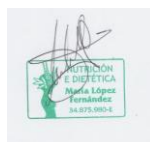
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
10 - Revolto de champiñón e serrano - Pasta sen glute con atún - logur	11 - Crema de cabaza - Filete de lombo con ensalada - Froita	12 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - logur	13 - Xudías con ovo - Peituga de polo con arroz - Froita	14 - Crema de verduras - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - logur
17 - Brócoli con champiñóns - Tenreira con fideos sen glute - Froita	18 - Lentellas (chourizo s/ glute) - Pescada en salsa verde s/ glute - logur	19 - Crema de cenoria - Lombo asado con arroz - Froita	20 - Crema de cabaza - Polo estofado con leituga e pasta sen glute - logur	21 - Garavanzos vexetais - Pizza de xamón e queixo sen glute - Froita
24 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - logur	25 - Crema de champiñóns - Pasta sen glute boloñesa - Froita	26 - Lentellas vexetais - Tort illa con ensalada mixta - logur	27 - Crema de cabaza - Pescada ao forno con patacas - Froita	28 - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz - Froita
31 - Crema de cabaciña - Albóndegas sen glute con pasta sen glute - Froita				
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 decembro do 2021.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028