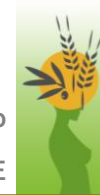


Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Xaneiro 2022

asesoramento nutricional e dietético

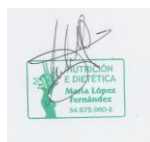
maría lópez fernández tf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
10 - Croquetas de xamón - Pasta con atún - logur	11 - Crema de cabaza - Milanesa de lombo c/ ensalada - Froita	12 - Sopa de pasta - Pescada á romana con patacas - logur	13 - Xudías con ovo - Peituga de polo con arroz - Froita	14 - Crema de verduras - Lasaña de carne - logur
17 - Mini empanadiñas - Tenreira con fideos - Froita	18 - Lentellas guisadas - Pescada en salsa verde - logur	19 - Crema de cenoria - Lombo asado con arroz - Froita	20 - Variñas de pescada - Polo estofado con leituga e pasta vexetal - logur	21 - Garavanzos vexetais - Pizza de xamón e queixo - Froita
24 - Sopa de pasta - Pescada á romana con patacas - logur	25 - Croquetas de xamón - Pasta boloñesa - Froita	26 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logur	27 - Crema de cabaza - Pescada ao forno con patacas - Bica galega	28 - Xudías con ovo - Xamón asado con arroz - Froita
31 - Crema de cabaciña - Albóndegas con pasta - 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 estudiada 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