

# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Abril 2022

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				1 - Crema de cenoria - Filete de lombo con arroz - logur
4 - Brócoli con champiñóns - Tenreira con patacas e verduras - Froita	5 - Crema de verduras - Peituga de polo con leituga e pasta sen glute - logur	6 - Lentellas vexetais - Pescada á prancha con patacas e xudías verdes - Froita	7 - Crema de champiñóns - Pasta sen glute boloñesa - logur	8 - Crema de cabaciña - Xamón asado con arroz - Froita
<h1>SEMANA SANTA</h1>				
18 <b>LUNS DE PASCUA</b>	19 - Crema de cabaza - Pasta sen glute con atún - Froita	20 - Pastel de verduras - Polo ao forno c/ ensalada mixta - logur	21 - Lentellas (chourizo sen glute) - Pescada en salsa verde sen glute - Froita	22 - Xudías con ovo - Tenreira con fideos. sen glute - logur
25 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - Froita	26 - Crema de cabaza - Carne con arroz e verduras - logur	27 - Garavanzos vexetais - Tortilla con ensalada mixta - Froita	28 - Crema de verduras - Hamburguesa mixta sen glute con pasta sen glute - logur	29 - Ensalada completa - Pescada ao forno con arroz - 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 marzo do 2022.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028