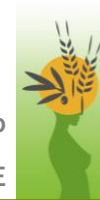


# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Maio 2022

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 - Xudías con ovo - Filete de lombo con arroz  - logur	3 - Ensalada completa - Pescada á prancha con patacas e minestra - Froita	4 - Lentellas vexetais - Pizza de xamón e queixo sen glute - logur	5 - Crema de cabaciña - Pasta sen glute con atún  - Froita	6 - Revolto de espárragos e serrano - Guiso de carne con patacas e verduras - logur
9 - Salpicón de pasta sen glute - Pescada ao forno con patacas  - logur	10 - Crema de porro - Pasta sen glute boloñesa  - Froita	11 - Crema de cenoria - Peituga de polo con arroz  - logur	12 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas e minestra - Froita	13 - Ensalada completa - Xamón asado con arroz  - Froita
16 - Sopa de pasta sen glute - Peixe á prancha con patacas  - Froita	17 <b>DÍA DAS LETRAS GALEGAS</b>	18 - Crema de verduras - Albóndegas sen glute con arroz  - logur	19 - Lentellas guisadas (chourizo s/ glute) - Pescada á prancha con patacas e xudías - Froita	20 - Crema de brócoli - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - Froita
23 - Crema de champiñóns - Tenreira con fideos s/ glute - logur	24 - Xudías con xamón - Pescada á prancha c/ ensalada - Froita	25 - Crema de cabaza - Salteado de polo c/pasta s/glute - logur	26 - Crema de xudías - Lombo ao forno con arroz - Froita	27 - Garavanzos vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logur
30 - Brócoli con champiñóns - Carne con arroz e verduras - Froita	31 - Ensalada completa - Polo estofado con pasta sen glute - logur			
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 abril do 2022.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028