

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Xuño 2022

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 - Sopa xuliana (pasta sen glute) - Pescada á prancha con patacas - Froita	2 - Crema de cabaza - Hamburguesa mixta sen glute con arroz - logur	3 - Revolto de espárragos - Xamón asado con minestra vexetal - Froita
6 - Patacas á rioxana - Pescada c/ ensalada completa - logur	7 - Xudías con ovo - Pasta sen glute boloñesa - Froita	8 - Tomate con queixo fresco - Peituga de polo con arroz - logur	9 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - Froita	10 - Salpicón de pasta sen glute - Peixe con minestra vexetal - logur
13 - Revolto de champiñóns - Tenreira con fideos sen glute - Froita	14 - Xudías con xamón - Pescada con patacas - logur	15 - Ensalada completa - Salteado de polo c/pasta s/glute - Froita	16 - Coliflor á galega - Lombo ao forno con arroz - logur	17 - Lentellas vexetais - Pizza de xamón e queixo sen glute - Froita
20 - Brócoli con ovo - Carne con arroz e verduras - logur	21 - Ensalada completa - Pasta sen glute con atún - Froita	22 - Sopa de pasta sen glute - Polo estofado c/ pataca e verduras - Sobremesa especial sen glute		
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 maio do 2022.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028