

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Xuño 2022

asesoramento nutricional e dietético

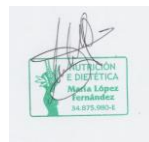
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 - Empanada de carne - Pescada á romana c/ patacas - Froita	2 - Crema de cabaza - Hamburguesa mixta con arroz - logur	3 - Croquetas de polo - Xamón asado c/ minestra vexetal - Froita
6 - Patacas á rioxana - Pescada c/ ensalada completa - logur	7 - Xudías con ovo - Pasta boloñesa - Froita	8 - Variñas de pescada - Peituga de polo con arroz - logur	9 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - Froita	10 - Salpicón de pasta - Peixe con minestra vexetal - logur
13 - Mini empanadiñas - Tenreira con fideos - Froita	14 - Xudías con xamón - Pescada con patacas - logur	15 - Ensalada completa - Salteado de polo con pasta - Froita	16 - Croquetas de xamón - Lombo ao forno con arroz - Bica	17 - Lentellas vexetais - Pizza de xamón e queixo - Froita
20 - Variñas de pescada - Carne con arroz e verduras - logur	21 - Ensalada completa - Pasta con atún - Froita	22 - Croquetas de xamón - Polo estofado c/ pataca e verduras - Sobremesa especial		
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