

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Setembro 2022

asesoramento nutricional e dietético

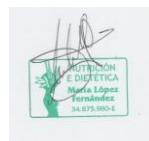
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			8 - Crema de champiñóns - Pasta sen glute con atún - logur	9 - Ensalada completa - Xamón asado con arroz - Froita
12 - Ensalada de tomate e queixo - Tenreira con fideos sen glute - logur	13 - Ensalada completa - Tortilla española con brócoli - Froita	14 - Xudías con xamón - Pescada á prancha - logur	15 - Crema de cenoria - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - Froita	16 - Fabas vexetais - Pescada en salsa verde sen glute - logur
19 - Minestra vexetal c/ ovo cocido - Pasta sen glute boloñesa - Froita	20 - Patacas á rioxana - Pescada á prancha c/ ensalada - logur	21 - Crema de champiñóns - Polo ao forno con arroz - Froita	22 - Ensalada completa - Tenreira con patacas e verduras - Froita	23 - Lentellas vexetais - Pizza sen glute - logur
26 - Brócoli con champiñóns - Carne con arroz e verduras - logur	27 - Ensalada completa - Albóndegas sen glute con pasta sen glute - Froita	28 - Crema de cabaza - Pescada á prancha con patacas - Flan de vainilla	29 - Xudías con ovo - Lombo asado con arroz - Froita	30 - Salpicón de pasta sen glute - Peixe á prancha con minestra vexetal - 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 31 de agosto do 2022.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028