

# Menú sen PLV Adrimial Food S.L.

Outubro 2022

asesoramento nutricional e dietético

maría López fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3 - Crema de brócoli - Salteado de polo c/ pasta e vex. - logur de soia	4 - Garavanzos vexetais - Pescada á romana con patacas - Froita	5 - Ensalada completa - Pasta boloñesa (carne de porco) - logur de soia	6 - Crema de cabaciña - Pavo con arroz e verduras - Froita	7 - Empanada de polo - Peixe ao forno con patacas - Froita
10 - Crema de cenoria - Pasta con atún e tomate - Froita	11 - Sopa de pasta - Tacos (porco) c/ pataca e vexetais - Cremas de soia	12 <b>FESTIVO</b>	13 - Crema de verduras - Peixe ao forno con arroz - logur de soia	14 - Lentellas guisadas - Tortilla con ensalada mixta - Froita
17 - Crema de brócoli - Peituga de polo con arroz - logur de soia	18 - Crema de champiñóns - Xamón asado con minestra vexetal - Froita	19 - Sopa de pasta (caldo de polo) - Pescada á romana con patacas - logur de soia	20 - Crema de verduras - Pasta con pavo á prancha - Froita	21 - Patacas á rioxana - Peixe á prancha c/ leituga, cenoria e millo - logur de soia
24 - Xudías con ovo - Tacos de lombo con fideos - Froita	25 - Lentellas vexetais - Colas de peixe sapo á galega - Cremas de soia	26 - Crema de cabaza - Lombo asado c/ minestra vex. - Froita	27 - Fabas guisadas - Polo ao forno c/ leituga e pasta vex. - logur de soia	28 - Sopa de pasta (caldo de polo) - Pescada á romana con patacas - Froita
31 - Crema de cabaciña - Hamburguesa de polo e espinacas con arroz - logur de soia				
OBSERVACIÓNS	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada.</li> <li>- Produtos de elaboración propia: hamburguesas, albóndegas, san xacobos,...</li> <li>- Produtos precociñados: salsa de tomate, croquetas e a base da pizza.</li> </ul>			

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 30 de setembro do 2022.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028