

# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Decembro 2022

asesoramento nutricional e dietético

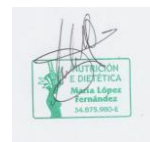
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 - Crema de cabaza - Pasta sen glute boloñesa - Froita	2 - Garavanzos vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logur
5 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha c/ patacas - Flan de vainilla	6 <b>FESTIVO</b>	7 - Crema de champiñóns - Pasta sen glute con atún - logur	8 <b>FESTIVO</b>	9 - Crema de verduras - Guiso de carne c/ pataca e verduras - Froita
12 - Xudías con ovo - Salteado de polo e pasta sen glute con verduras - Froita	13 - Lentellas vexetais - Pescada á prancha con patacas  - logur	14 - Crema de cabaciña - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - Froita	15 - Crema de brócoli - Xamón asado con arroz  - logur	16 - Patacas á rioxana - Peixe á prancha con ensalada mixta  - Froita
19 - Sopa de pasta sen glute - Lombo ao forno con patacas  - logur	20 - Crema de cenoria - Carne con arroz e verduras  - Froita	21 - Brócoli con champiñóns - Polo estofado con leituga e pasta sen glute - logur	22 - Lentellas (chourizo sen glute) - Pizza de xamón e queixo sen glute  - Turrón de chocolate sen glute	
<b>OBSERVACIÓNS</b>	- 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 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 novembro do 2022.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028