

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Xaneiro 2023

asesoramento nutricional e dietético

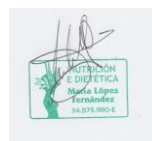
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
				6 FESTIVO
9 - Xudías con ovo - Pasta sen glute con atún - logur	10 - Crema de cenoria - Carne con arroz e verduras - Froita	11 - Lentellas (chourizo sen glute) - Pescada á prancha con patacas - logur	12 - Crema de verduras - Filete de lombo c/ pasta sen glute - Froita	13 - Crema de brócoli - Polo ao forno c/ ensalada mixta - Flan de vainilla
16 - Sopa de pasta sen glute - Peixe con patacas - Froita	17 - Brócoli con champiñóns - Pasta sen glute boloñesa - logur	18 - Crema de cenoria - Xamón asado con arroz - Froita	19 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con minestra vexetal - logur	20 - Crema de cabaciña - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - Froita
23 - Xudías con xamón - Tenreira con fideos sen glute - Froita	24 - Empanada de carne sen glute - Pescada á prancha con patacas - logur	25 - Crema de verduras - Hamburguesa sen glute con arroz - Froita	26 - Garavanzos vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logur	27 - Crema de cabaza - Pizza de atún e olivas sen glute - Froita
30 - Crema de verduras - Lombo ao forno con arroz - logur	31 - Ensalada completa - Albóndegas sen glute con pasta sen glute - Froita			
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 decembro do 2022.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028