

# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Marzo 2023

asesoramento nutricional e dietético

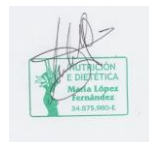
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 - Brócoli con champiñóns - Carne con arroz e verduras - logur	2 - Crema de cenoria - Albóndegas s/ glute c/ pasta s/ glute - Froita	3 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha c/ patacas - logur
6 - Crema de cabaciña - Pasta sen glute boloñesa  - logur	7 - Ensalada completa - Xamón asado con arroz  - Froita	8 - Fabas vexetais - Peixe con patacas  - logur	9 - Crema de porro - Polo ao forno con leituga e pasta sen glute - Froita	10 - Crema de verduras - Colas de peixe sapo á galega  - logur
13 - Lentellas vexetais - Pescada á prancha con patacas - Froita	14 - Crema de cenoria - Tenreira con fideos sen glute - logur	15 - Xudías con ovo - Hamburguesa s/ glute con arroz - Froita	16 - Crema de verduras - Pasta sen glute con atún - logur	17 - Sopa de pasta sen glute - Filete de lombo c/ minestra vex. - Froita
20 - Crema de cabaza - Peituga de polo con arroz - logur	21 - Empanada de carne sen glute - Pescada á prancha c/ patacas - Froita	22 - Caldo galego (chourizo s/ glute) - Lombo ao forno c/ pasta s/ glute - logur	23 - Garavanzos vexetais - Tortilla con ensalada mixta - Froita	24 - Sopa de pasta sen glute - Carne con patacas e verduras - logur
27 - Lentellas (chourizo sen glute) - Peixe á prancha con patacas  - Cremas de chocolate	28 - Crema de cenoria - San xacobos sen glute con arroz  - Froita	29 - Pastel de verduras - Polo estofado con ensalada mixta - logur	30 - Xudías con xamón - Pescada á prancha con patacas  - Froita	31 - Crema de brócoli - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - 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 28 de febreiro do 2023.



Asdo: María López Fernández  
Nº Colexiada: GA0028