

Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

Febreiro 2023

asesoramento nutricional e dietético

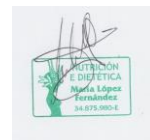
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 - Caldo galego (chourizo s/ glute) - Peixe con patacas - logur	2 - Crema de cenoria - Carne con arroz e verduras - Froita	3 - Brócoli con champiñóns - Polo estofado con leituga e pasta sen glute - logur
6 - Lentellas vexetais - Pescada á prancha c/ patacas - logur	7 - Crema de cabaciña - Pasta sen glute boloñesa - Froita	8 - Sopa de pasta sen glute - Carne con patacas e verduras - logur	9 - Xudías con ovo - Peituga de polo con arroz - Froita	10 - Crema de verduras - Peixe ao forno con patacas - Cremas de chocolate
13 - Minestra con ovo - Xamón asado con arroz - Froita	14 - Crema de brócoli - Tenreira con fideos sen glute - logur	15 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha con patacas - logur	16 - Crema de cenoria - Salteado de polo con pasta s/ glute - Froita	17 - Lentellas (chourizo s/ glute) - Pizza de xamón e queixo sen glute - logur
20 ENTROIDO	21 ENTROIDO	22 ENTROIDO	23 - Crema de verduras - Lasaña de carne (pasta e bechamel sen glute) - logur	24 - Xudías con ovo - San xacobo sen glute con pasta sen glute - Froita
27 - Sopa de pasta sen glute - Peixe con minestra vexetal - Flan de vainilla	28 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - 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 xaneiro do 2023.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028