

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Marzo 2018

asesoramento nutricional e dietético

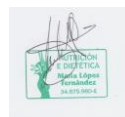
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 - Crema de cenoria e porro: cenoria, pataca, coliflor e porro - Hamburguesa caseira c/ ensalada mixta - Froita variada	2 - Empanada mariñeira: pescada, rape e paos de cangrexo - Milanesa de polo con arroz - logures variados
5 - Sopa de pasta - San xacobos c/ minestra de verduras - Froita variada	6 - Crema de verduras: porro, espinaca, xudía e pataca - Guiso de tenreira con fideos - logures variados	7 - Lentellas vexetais: acelga, cenoria e porro - Peixe con patacas - Froita variada	8 - Crema de xudías e cenoria: xudías, cenoria, coliflor e pataca - Pasta boloñesa - logures variados	9 - Sopa de pasta - Xamón asado con arroz - Froita variada
12 - Sopa de cocido - Pescada á romana con patacas - logures variados	13 - Crema de cenoria: cenoria, pataca, coliflor e porro - Peituga de polo con arroz - Froita variada	14 - Sopa de pasta - Guiso de tenreira con patacas e verduras - logures variados	15 - Crema de brócoli: coliflor, porro, pataca e brócoli - Albóndegas caseiras con espaguetes - Froita variada	16 - Lentellas guisadas: cenoria, chourizo e pemento - Tortilla española con ensalada mixta - Froita variada
19 - Sopa de pasta - Lombo ao forno con guarnición - Froita variada	20 - Croquetas - Tenreira con arroz - logures variados	21 - Crema de porro: porro, coliflor e pataca - Salteado de polo con pasta - Froita variada	22 - Mini empanadas - Pescada en salsa verde con patacas - logures variados	23 - Caldo galego: repolo, fabas e pataca - Pizza de xamón cocido e queixo - Froita variada
26 VACACIÓNS	27 VACACIÓNS	28 VACACIÓNS	29 FESTIVO	30 FESTIVO
OBSERVACIÓNS	<ul style="list-style-type: none"> - Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada. - Produtos de elaboración propia: hamburguesas, albóndegas, san xacobos, cremas de verduras,... - 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 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028