

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Febreiro 2022

asesoramento nutricional e dietético

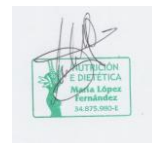
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 - Sopa de pasta - Guiso de carne con patacas e verduras - logur	2 - Patacas á rioxana - Pescada á prancha con ensalada mixta - Froita	3 - Crema de cenoria - Salteado de polo con pasta - logur	4 - Sopa de pasta - San xacobos con arroz - Froita
7 - Sopa de pasta - Pescada á romana c/ patacas - logur	8 - Crema de verduras - Pasta boloñesa - Froita	9 - Xudías con ovo - Peituga de polo con arroz - logur	10 - Sopa de pasta - Xamón asado c/ minestra vexetal - Froita	11 - Empanada de carne - Pescada á romana con ensalada - logur
14 - Mini empanadiñas - Tenreira con fideos - Froita	15 - Lentellas guisadas - Pescada en salsa verde - logur	16 - Crema de verduras - Lombo asado con arroz - Froita	17 - Variñas de peixe - Polo ao forno c/ leituga e pasta vex. - logur	18 - Garavanzos vexetais - Pizza de atún e olivas - Froita
21 - Xudías con xamón - Pescada ao forno - Flan de vainilla	22 - Croquetas de polo - Carne con arroz e verduras - Froita	23 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logur	24 - Sopa de pasta - Pescada con patacas - Froita	25 - Crema de verduras - Hamburguesa mixta con arroz - logur
28 LUNS DE ENTROIDO				
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 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 31 de xaneiro do 2022.



Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028