

# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Febreiro 2022

asesoramento nutricional e dietético

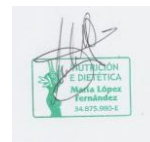
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 - <b>Sopa de pasta sen glute</b>  - Guiso de carne con patacas e verduras - logur	2 - Patacas á rioxana ( <b>chourizo s/ glute</b> ) - Pescada á prancha con ensalada mixta - Froita	3 - Crema de cenoria  - Salteado de polo <b>con pasta s/ glute</b>  - logur	4 - <b>Sopa de pasta sen glute</b>  - <b>San xacobs sen glute</b> con arroz  - Froita
7 - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - <b>Pescada á prancha</b> c/ patacas - logur	8 - Crema de verduras - <b>Pasta sen glute</b> boloñesa - Froita	9 - Xudías con ovo - Peituga de polo con arroz - logur	10 - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - Xamón asado c/ minestra vexetal - Froita	11 - <b>Empanada de carne sen glute</b> - <b>Pescada á prancha</b> con ensalada - logur
14 - <b>Brócoli con champiñons</b> - Tenreira <b>con fideos sen glute</b>  - Froita	15 - Lentellas ( <b>chourizo s/ glute</b> ) - <b>Pescada en salsa verde sen glute</b>  - logur	16 - Crema de verduras - Lombo asado con arroz  - Froita	17 - <b>Revolto de espárragos e serrano</b> - Polo ao forno con leituga e <b>pasta sen glute.</b> - logur	18 - Garavanzos vexetais - <b>Pizza de atún e olivas sen glute</b>  - Froita
21 - Xudías con xamón - Pescada ao forno - Flan de vainilla	22 - <b>Coliflor á galega</b> - Carne con arroz e verduras - Froita	23 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logur	24 - <b>Sopa de pasta sen glute</b> - Pescada con patacas - Froita	25 - Crema de verduras - <b>Hamburguesa mixta s/ glute</b> c/arroz - logur
28 <b>LUNS DE ENTROIDO</b>				
<b>OBSERVACIÓNS</b>	- Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada. - Produtos de elaboración propia: hamburguesas, albóndegas, san xacobs, ... - 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 2022.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028