

# Menú Colexios Celíacos Adrimial Food S.L.

## Abril 2023

asesoramento nutricional e dietético

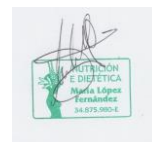
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3 <b>NON LECTIVO</b>	4 <b>NON LECTIVO</b>	5 <b>NON LECTIVO</b>	6 <b>XOVES SANTO</b>	7 <b>VENRES SANTO</b>
10 - Brócoli con champiñóns - Pasta sen glute con atún - logur	11 - Crema de cabaciña - Xamón asado con arroz - Froita	12 - Fabas vexetais - Peixe con patacas - logur	13 - Crema de porro - Polo ao forno con ensalada mixta - Froita	14 - Crema de cabaza - Pizza de xamón e queixo s/ glute - logur
17 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha c/ minestra - Froita	18 - Ensalada completa - Tenreira con fideos sen glute - logur	19 - Crema de cenoria - Filete de lombo con arroz - Froita	20 - Patacas á rioxana (chourizo s/glute) - Pescada á prancha con ensalada - Froita	21 - Crema de verduras - Pasta sen glute boloñesa - logur
24 - Xudías con ovo - Carne con arroz e verduras - logur	25 - Garavanzos vexetais - Salteado de polo c/pasta s/glute - Froita	26 - Sopa de pasta sen glute - Pescada á prancha c/ minestra vex. - logur	27 - Crema de cabaza - Albóndegas sen glute con arroz - Froita	28 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logur
<b>OBSERVACIÓNS</b>	- 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 marzo do 2023.



Asdo: María López Fernández  
Nº Colexiada: GA00028