

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Decembro 2022

asesoramento nutricional e dietético

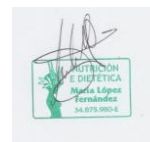
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
			1 - Crema de cabaza - Pasta boloñesa - Froita	2 - Garavanzos vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logur
5 - Sopa de pasta - Pescada á romana c/ patacas - Flan de vainilla	6 FESTIVO	7 - Croquetas de xamón - Pasta con atún - logur	8 FESTIVO	9 - Crema de verduras - Guiso de carne c/ pataca e verduras - Froita
12 - Xudías con ovo - Salteado de polo e pasta con verduras - Froita	13 - Lentellas vexetais - Pescada á romana con patacas - logur	14 - Crema de cabaciña - Lasaña de carne - Froita	15 - Mini empanadiñas - Xamón asado con arroz - logur	16 - Patacas á rioxana - Peixe á prancha con ensalada mixta - Froita
19 - Sopa de pasta - Lombo ao forno con patacas - logur	20 - Crema de cenoria - Carne con arroz e verduras - Froita	21 - Croquetas de xamón - Polo estofado con leituga e pasta vexetal - logur	22 - Lentellas guisadas - Pizza de xamón e queixo - Turrón de chocolate	
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 30 de novembro do 2022.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028