

# Menú Colexios Adrimial Food S.L.

## Febreiro 2023

asesoramento nutricional e dietético

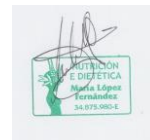
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
		1 - Caldo galego - Peixe con patacas - logur	2 - Crema de cenoria - Carne con arroz e verduras - Froita	3 - Mini empanadiñas - Polo estofado c/ leituga e pasta v. - logur
6 - Lentellas vexetais - Pescada á romana c/ patacas - logur	7 - Crema de cabaciña - Pasta boloñesa - Froita	8 - Sopa de pasta - Carne con patacas e verduras - logur	9 - Xudías con ovo - Peituga de polo con arroz - Froita	10 - Crema de verduras - Peixe ao forno con patacas - Cremas de chocolate
13 - Variñas de pescada - Xamón asado con arroz - Froita	14 - Crema de brócoli - Tenreira con fideos - logur	15 - Sopa de pasta - Pescada á romana con patacas - Bica	16 - Crema de cenoria - Salteado de polo con pasta - Froita	17 - Lentellas guisadas - Pizza de xamón e queixo - logur
20 <b>ENTROIDO</b>	21 <b>ENTROIDO</b>	22 <b>ENTROIDO</b>	23 - Crema de verduras - Lasaña de carne - logur	24 - Xudías con ovo - San xacobo con pasta - Froita
27 - Sopa de pasta - Peixe con minestra vexetal - Flan de vainilla	28 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - Froita			
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 2023.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028