

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Marzo 2022

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	1 ENTROIDO	2 ENTROIDO	3 - Mini empanadiñas - Peituga de polo con arroz - Froita	4 - Crema de verduras - Lasaña de carne - logur
7 - Xudías con ovo - Salteado de polo con pasta - Froita	8 - Sopa - Pescada á romana c/ patacas - logur	9 - Crema de cabaza - Xamón asado con arroz - Froita	10 - Variñas de pescada - Pasta boloñesa - logur	11 - Lentellas guisadas - Pescada en salsa verde - Bica galega
14 - Crema de cabaciña - Milanesa de lombo c/ pasta - logur	15 - Sopa - Tenreira con pataca e verduras - Froita	16 - Empanada de carne - Pescada á romana c/ ensalada - logur	17 - Crema de verduras - Polo ao forno con arroz - Froita	18 - Caldo galego - Tortilla con ensalada mixta - logur
21 - Crema de cenoria - Tenreira con fideos - Froita	22 - Lentellas vexetais - Pescada ao forno con patacas - logur	23 - Crema de cabaciña - Albóndegas con pasta - Froita	24 - Croquetas de polo - Lombo asado con arroz - logur	25 - Sopa - Pescada á romana c/ minestra vex. - Flan de vainilla
28 - Crema de cabaza - Pasta con atún - logur	29 - Xudías con ovo - Carne con arroz e verduras - Froita	30 - Patacas á rioxana - Pescada á prancha c/ ensalada - logur	31 - Garavanzos vexetais - Pizza de xamón e queixo - 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 28 de febreiro do 2022.



Asdo: María López Fernández

Nº colexiada: GA00028