

Menú Colexios Adrimial Food S.L.

Abril 2023

asesoramento nutricional e dietético

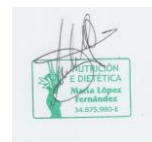
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
3 NON LECTIVO	4 NON LECTIVO	5 NON LECTIVO	6 XOVES SANTO	7 VENRES SANTO
10 NON LECTIVO	11 - Crema de cabaciña - Xamón asado con arroz - Froita	12 - Fabas vexetais - Peixe con patacas - logur	13 - Variñas de pescada - Polo ao forno con ensalada mixta - Froita	14 - Crema de cabaza - Pizza de xamón e queixo - logur
17 - Sopa de pasta - Pescada á romana c/ minestra - Froita	18 - Mini empanadiñas - Tenreira con fideos - logur	19 - Crema de cenoria - Milanesa de lombo con arroz - Froita	20 - Patacas á rioxana - Pescada á prancha con ensalada - Bica	21 - Crema de verduras - Pasta boloñesa - logur
24 - Xudías con ovo - Carne con arroz e verduras - logur	25 - Croquetas - Salteado de polo con pasta - Froita	26 - Sopa de pasta - Pescada á romana c/ minestra vex. - logur	27 - Crema de cabaza - Albóndegas con arroz - Froita	28 - Lentellas vexetais - Tortilla con ensalada mixta - logur
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 marzo do 2023.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028