

Menú C.P.R. San Fernando

Setembro 2022

asesoramento nutricional e dietético
maría López fernández tlf.: 650.44.1869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
12 - Crema de verduras - Espaguetes boloñesa - logures variados ou froita	13 - Sopa de cuscús - Xamón asado con arroz - Froita variada	14 - Lentellas - Linguiado c/ pataca en salsa verde - logures variados ou froita	15 - Crema de cabaza - Hamburguesa con pasta - Froita variada	16 - Empanadilñas - Polo asado con arroz - logures variados ou froita
19 - Sopa de pasta - Albowndegas con arroz - logures variados ou froita	20 - Crema de cabaciña - Pescada á romana con pataca - Froita variada	21 - Macarróns gratinados - Lombo fresco con puré - logures variados ou froita	22 - Sopa de pasta - Peituga de pavo con arroz - Froita variada	23 - Lentellas - Pizza - logures variados ou froita
26 - Crema de cenoria - Ragout con champiñóns - logures variados ou froita	27 - Lentellas - Fideuá - Froita variada	28 - Ensalada rusa - Milanesa de polo con pasta - logures variados ou froita	29 - Sopa de pasta - Salmón con patatas - Froita variada	30 - Crema de verduras - Ovos fritos c/ salchichas e arroz - logures variados ou froita
OBSERVACIÓNS				
<ul style="list-style-type: none"> - O peixe servirase sempre fileteado e sen espiñas. - Para beber os nenos disporán todos os días de auga e leite embotellada. - Os nenos que necesiten dieta especial por causa xustificada deberán pedirla con antelación. - As nosas cremas vexetais son elaboradas de maneira tradicional, sendo un aporte importante de verduras nos nosos menús. 				

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 agosto do 2022.

Asdo: María López Fernández
Nº colexiada: GA00028

