

Menú CPR Plurilingüe Alataya-Cantabria

Abril 2018

asesoramento nutricional e dietético

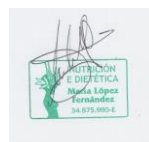
maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
2 LUNS DE PASCUA	3 - Arroz branco con atún - Chuleta de porco á prancha con pasta cocida - Froita variada	4 - Crema de cabaza - Pescada en salsa verde con pataca cocida - logures variados ou froita	5 - Sopa de estrelas - Polo asado con arroz branco - Froita variada	6 - Lentellas guisadas - Tortilla de patacas frita con ensalada - logures variados ou froita
9 - Pasta gratinada con queixo - Lombo adobado á prancha con arroz branco - logures variados ou froita	10 - Fabada - Tenreira asada con puré de pataca - Froita variada	11 - Sopa de estrelas - Filete de linguado frito con pataca cocida e brócoli - logures variados ou froita	12 - Crema de verduras - Fideuá - Froita variada	13 - Garavanzos vexetais - Pizza de xamón e queixo - logures variados ou froita
16 - Sopa de cuscús - Ovos fritos e salchichas con arroz branco - logures variados ou froita	17 - Crema de verduras - Peituga de polo á prancha con pasta cocida - Froita variada	18 - Ensalada mixta - Pescada rebozada con pataca cocida e xudía - logures variados ou froita	19 - Lentellas vexetais - Xamón asado con puré de pataca - Froita variada	20 - Crema de cabaciña - Lasaña de tenreira - logures variados ou froita
23 - Crema de verduras - Chuleta de porco á prancha con pasta cocida - logures variados ou froita	24 - Caldo galego - Paella - Froita variada	25 - Xudías con xamón serrano - Filete de linguado frito con pataca cocida e brócoli - logures variados ou froita	26 - Sopa de pasta - Milanesa de pavo con arroz branco - Froita variada	27 - Lentellas vexetais - Espaguetes boloñesa - logures variados ou froita
30 - Sopa de pasta - Roti de polo c/ puré de pataca - logures variados ou froita				
OBSERVACIÓNS	- O peixe servirse sempre fileteado e sen espiñas. - Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada. - Os nenos que necesiten dieta especial por causa xustificada deberán pedila con antelación.			

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 22 de marzo do 2018.



Asdo: María López Fernández
Nº Colexiada: GA00028