



Cociña central
AIXIÑA

CPR DIVINO MAESTRO
OUTUBRO 2018

LUNS 1	MARTES 2	MÉRCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
Crema de cabaciña Espaguetes con atún e espinacas Lácteo	Lentellas vexetais Lombo á prancha con patacas fritas Froita	Baguette-pizza Peixe rebozado con ensalada Lácteo	Sopa de fideos Albóndegas con patacas cocidas e verduras Froita	Crema de cenorias Paella mariñeira Froita en xarope
LUNS 8	MARTES 9	MÉRCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
Sopa de ave Xudías con patacas, ovos e chourizo Lácteo	Crema de verduras Macarróns con carne Froita	Fabada vexetal Peixe en salsa verde con arroz Lácteo	Sopa de verduras Polo asado con patacas asadas Froita	FESTIVO
LUNS 15	MARTES 16	MÉRCORES 17	XOVES 18	VENRES 19
Caldo de xudías Tortilla de patacas con ensalada Lácteo	Crema de cabaciña Milanesa con patacas cocidas Froita	Pasta gratinada Peixe á prancha con ensalada Lácteo	Sopa de cenorias Guiso de costela e patacas Froita	Potaxe de garavanzos vexetal Peixe en salsa verde con arroz Froita en xarope
LUNS 22	MARTES 23	MÉRCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
Crema de cenorias Macarróns con carne Lácteo	Crema de verduras Hamburguesa con verduras e arroz Froita	Fabada vexetal Peixe á prancha con patacas fritas Lácteo	Sopa de fideos Roti de pavo con verduras e patacas cocidas Froita	Empanada Peixe á romana con ensalada Froita en xarope
LUNS 29	MARTES 30	MÉRCORES 31		
Lentellas vexetais Filete de polo á prancha con patacas cocidas Lácteo	Coliflor gratinada con queixo Tortilla de patacas con ensalada Froita	Crema de cabaciña Espaguetes con atún e espinacas Lácteo		

En cumprimento do establecido no Regulamento (UE) nº 1169/2011, existe información sobre alérxenos a disposición dos Usuarios.

PEIXES: filetes/medallóns de merluza, salmón, abadexo, quenlla, halibut e varitas merluza.

AIXIÑA



COCIÑA SOLIDARIA

con toda garantía...