



Cociña central
AIXIÑA

CPR-DIVINO MAESTRO
MENÚS BAIXO EN GRAXA
FEBREIRO 2021

LUNS 1	MARTES 2	MERCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
Potaxe de garavanzos verduras e pasta (desgraxado)	Minestra de verduras con ovo cocido	Brócoli con patacas cocidas con AOV	Pasta con salsa de tomate natural	Xudías verdes con xamón doce
Tortilla de gambas e champiñóns con ensalada	Paella	Salmón ao forno con arroz e verduras salteadas	Pavo ao forno e ensalada	Filete de pescada á prancha con patacas cocidas
Iogur natural desn.	Froita fresca	Froita fresca	Froita fresca	Froita fresca
LUNS 8	MARTES 9	MERCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
Pasta gratinada	Crema de chícharos con carochos	Coliflor cocida con AOV	Crema de verduras (cenorias e allo porro)	Estufado de fabas con verduras e arroz sen graxas
Filete de atún á prancha con ensalada	Coello ao forno con arroz e verduras	Pescada cocida con patacas cocidas	Filete de polo á prancha e ensalada	Revolto de ovos e bacallau
Iogur natural desnatado	Froita fresca	Froita fresca	Froita fresca	Orella de entroido
LUNS 15	MARTES 16	MERCORES 17	XOVES 18	VENRES 19
VACACIÓNS DE ENTROIDO	VACACIÓNS DE ENTROIDO	VACACIÓNS DE ENTROIDO	Chícharos con xamón doce ou serrán baixo en graxa Pasta con atún e verduras	Empanada
			Froita fresca	Brócoli, patacas, ovos cocidos e chourizo
				Froita fresca
LUNS 22	MARTES 23	MERCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
Crema de verduras	Pasta con salsa de tomate natural	Xudías verdes con xamón doce	Potaxe de garavanzos verduras e pasta (desgraxado)	Minestra de verduras con ovo cocido
Salmón ao forno con arroz e verduras salteadas	Pavo ao forno e ensalada	Filete de pescada á prancha con patacas cocidas	Tortilla de gambas e champiñóns con ensalada	Paella
Froita fresca	Froita fresca	Froita fresca	Iogur natural desn.	Froita fresca

En cumprimento do establecido no Regulamento (UE) nº 1169/2011, existe información sobre alérxenos a disposición dos usuarios.
PEIXES: Pescada, Atún, Agrafin e Abadexo

Asdo.

- Cristina Conde Rodríguez << Licenciada en Farmacia, Técnico Superior en Dietética y Nutrición >>
- Cristina Velo Cid << Licenciada en Ciencia y Tecnología de los alimentos, Diplomada en Nutrición Humana y Dietética (Universidad de Navarra)>>

AIXIÑA



COCIÑA SOLIDARIA

con toda garantía...