



Cociña central
AIXIÑA

CPR-DIVINO MAESTRO
MENÚ INTOLERANTE A LACTOSA
FEBREIRO 2021

LUNS 1	MARTES 2	MERCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
Potaxe de garavanzos, verduras e pasta	Minestra de verduras con ovo cocido	Brócoli con patacas allada	Pasta con salsa de tomate (Sen leite e sen queixo)	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	Peixe guisado con patacas e chícharos
Froita fresca	Froita fresca	Froita fresca	Froita fresca	Froita fresca
LUNS 8	MARTES 9	MERCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
Pasta gratinada (Sen leite e sen queixo)	Crema de chícharos con carochos (Sen leite)	Coliflor en allada	Crema de verduras (cenorias e allo porro) (Sen leite)	Estofado de fabas con verduras e arroz
Filete de atún á prancha con ensalada	Coello ao forno con arroz e verduras	Pescada en salsa verde (sen leite e sen nata) con patacas cocidas	Milanesa de polo e ensalada	Revolto de ovos e bacallau
Froita fresca	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	Empanada
			Pasta con atún e verduras	Brócoli, patacas, ovos cocidos e chourizo
			Froita fresca	Froita fresca
LUNS 22	MARTES 23	MERCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
Crema de verduras (Sen leite)	Pasta con salsa de tomate (Sen leite e sen queixo)	Xudías verdes con xamón doce	Potaxe de garavanzos, verduras e pasta	Minestra de verduras con ovo cocido
Salmón ao forno con arroz e verduras salteadas	Pavo ao forno e ensalada	Peixe guisado con patacas e chícharos	Tortilla de gambas e champiñóns con ensalada	Paella
Froita fresca	Froita fresca	Froita fresca	Froita fresca	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...