



Cociña central
AIXIÑA

CPR-DIVINO MAESTRO
SEN SALMON
MENÚS MARZO 2021

LUNS 1	MARTES 2	MERCORES 3	XOVES 4	VENRES 5
Coliflor en allada Pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita fresca	Crema de verduras (cenorias e allo porro) Milanesa de polo e ensalada Froita fresca	Estufado de fabas con verduras e arroz Revolto de ovos e bacallau Froita fresca	Crema de chícharos con carochos Coello ao forno con arroz e verduras Froita fresca	Pasta gratinada Filete de atún á prancha con ensalada Iogur natural
LUNS 8	MARTES 9	MERCORES 10	XOVES 11	VENRES 12
Caldo de repolo Lombo de porco ao forno con arroz e pementos Froita fresca	Crema de verduras (cabaza e cabaciña) Filete de pescada romana con patacas cocidas e ensalada de tomate Froita fresca	Empanada Brócoli, patacas, ovos cocidos e chourizo Froita fresca	Chícharos con xamón Pasta con atún e verduras Froita fresca	Sopa de peixe con estrelas Ovos cocidos con pisto de verduras e patacas Iogur natural
LUNS 15	MARTES 16	MERCORES 17	XOVES 18	VENRES 19
Espaguetes con salsa de tomate Pavo ao forno e ensalada Froita fresca	Brócoli con patacas allada Peixe ao forno con arroz e verduras salteadas Froita fresca	Potaxe de garavanzos, verduras e pasta Tortilla de gambas e champiñóns con ensalada Iogur natural	Minestra de verduras con ovo cocido Paella Froita fresca	FESTIVO
LUNS 22	MARTES 23	MERCORES 24	XOVES 25	VENRES 26
Pasta gratinada Filete de atún á prancha con ensalada Iogur natural	Crema de chícharos con carochos Coello ao forno con arroz e verduras Froita fresca	Coliflor en allada Pescada en salsa verde con patacas cocidas Froita fresca	Crema de verduras (cenorias e allo porro) Milanesa de polo e ensalada Froita fresca	Estufado de fabas con verduras e arroz Revolto de ovos e bacallau Froita fresca
LUNS 29	MARTES 30	MERCORES 31		
VACACIÓNS DE SEMANA SANTA	VACACIÓNS DE SEMANA SANTA	VACACIÓNS DE SEMANA SANTA		

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...