



CPR-DIVINO MAESTRO
MENÚS BAIXO EN GRAXA
MAIO 2022

LUNS 02	MARTES 03	MERCORES 04	XOVES 05	VENRES 06
Crema de cabaza e cabaciña Macarróns con carne (cortes magros) Froita fresca	Pisto de verduras con taquiños de peituga de pavo Pescada c/ patacas tomate ao forno Froita fresca	Xudias con xamón Serráns o baixo en graxa Polo ao forno c/arroz e verduras Froita fresca	Lentellas (sen chourizo) Tortilla francesa e champiñóns Iogur natural desnatado	Sopa xuliana (sen graxas) Agulla asada con patacas Froita fresca
LUNS 09	MARTES 10	MERCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
Caldo de repolo (sen graxas) Peixe á prancha c/ arroz Froita fresca	Brócoli cocido AOV Paella Pouca graxa (carne cortes magros) Froita fresca	Ensalada de pasta (Sen maionesa) Pescada á romana con ensalada (remolacha, millo, cenorias e cebola) Froita fresca	Crema de porros e patacas Coello asado con tallaríns ao allo Iogur natural desnatado	Fabada (sen graxas) Tortilla francesa con ensalada de tomate e queixo Froita fresca
LUNS 16	MARTES 17	MERCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
Empanada Ovos cocidos con arroz, chicharos e salsa de tomate Froita fresca	FESTIVO	Lentellas (sen chourizo) Albóndigas con patacas Iogur natural desnatado	Coliflor cocidas AOV Fideuá de polo (cortes magros) con verduras Froita fresca	Xudias verdes con salsa de tomate Palometa e patacas ao forno con ensalada Froita fresca
LUNS 23	MARTES 24	MERCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
Ensalada (tomate, leituga, cebola, queixo fresco e olivas) Polo ao forno c/arroz e verduras Froita fresca	Lentellas (sen chourizo) Tortilla de patacas e champiñóns Iogur natural desnatado	Crema de cabaza e cabaciña Macarróns con carne (cortes magros) Froita fresca	Pisto de verduras con taquiños de peituga de pavo Pescada c/ patacas tomate ao forno Froita fresca	Sopa xuliana (sen graxas) Lombo á prancha con patacas Froita fresca
LUNS 30	MARTES 31			
Caldo de repolo (sen graxas) Pescada á prancha con ensalada (remolacha, millo, cenorias e cebola) Froita fresca	Brócoli cocido AOV Paella Pouca graxa (carne cortes magros) Froita fresca			

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

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)>>