



CPR-DIVINO MAESTRO
MENÚ SEN SALMÓN
MAIO 2022

LUNS 02	MARTES 03	MERCORES 04	XOVES 05	VENRES 06
Crema de cabaza e cabaciña Macarróns con carne Froita fresca	Pisto de verduras con taquiños de peituga de pavo Pescada c/ patacas tomate ao forno Froita fresca	Xudías con xamón Polo ao forno c/arroz e verduras Froita fresca	Lentellas Tortilla de patacas e champiñóns Iogur natural	Sopa xuliana Agulla asada con patacas Froita fresca
LUNS 09	MARTES 10	MERCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
Caldo de repolo Peixe á prancha c/ arroz Froita fresca	Brócoli ao allo Paella Froita fresca	Ensalada de pasta Pescada á romana con ensalada (remolacha, millo, cenorias e cebola) Froita fresca	Crema de porros e patacas Coello estufado con tallaríns ao allo Iogur natural	Fabada Tortilla con ensalada con tomate e queixo fresco Froita fresca
LUNS 16	MARTES 17	MERCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
Empanada Ovos cocidos con arroz, chícharos e salsa de tomate Froita fresca	FESTIVO	Lentellas Albóndigas con patacas Iogur natural	Coliflor con allada Fideuá de polo con verduras Froita fresca	Xudías 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 Tortilla de patacas e champiñóns Iogur natural	Crema de cabaza e cabaciña Macarróns con carne Froita fresca	Pisto de verduras con taquiños de peituga de pavo Pescada c/ patacas tomate ao forno Froita fresca	Sopa xuliana Lombo á prancha con patacas Froita fresca
LUNS 30	MARTES 31			
Caldo de repolo Pescada á romana con ensalada (remolacha, millo, cenorias e cebola) Froita fresca	Brócoli ao allo Paella 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)>>