



CPR-DIVINO MAESTRO
MENÚS SEN CARNE VERMELLA E SEN COELLO
XUÑO 2022

		MERCORES 01	XOVES 02	VENRES 03
		Xudías con taquiño de peituga de pavo Peixe á prancha c/ ensalada (leituga e tomate) Froita fresca	Crema de porros e patacas Polo ou pavo con tallaríns ao allo Iogur natural	Fabada Tortilla con ensalada de tomate e queixo fresco Froita fresca
LUNS 06	MARTES 07	MERCORES 08	XOVES 09	VENRES 10
Empanada De polo Ovos cocidos con arroz, chícharos e salsa de tomate Froita fresca	Lentellas (sen chourizos) Polo ou pavo á prancha con patacas Iogur natural	Brócolis ao allo Fideuá de polo con verduras Froita fresca	Xudías verdes con salsa de tomate Palometa e patacas ao forno con ensalada (Tomate, leituga e cebola) Froita fresca	Crema de verduras Peixe ao forno con arroz, chícharos e cenorias Froita fresca
LUNS 13	MARTES 14	MERCORES 15	XOVES 16	VENRES 17
Ensalada (tomate, leituga, cebola, queixo fresco e olivas) Polo ao forno c/arroz e verduras Froita fresca	Chícharos con taquiño de peituga de pavo Tortilla de espinacas e champiñóns Iogur natural	crema de cabaza e cabaciña Macarróns con polo Froita fresca	Pisto de verduras con taquiño de peituga de pavo Pescada c/ patacas tomate ao forno Froita fresca	Sopa xuliana Ensalada de Garavanzos, xouba e arroz Froita fresca
LUNS 20	MARTES 21	MERCORES 22	XOVES 23	VENRES 24
Crema de cenoria Peixe á prancha c/ ensalada (leituga e tomate) Froita fresca	Brócolis ao allo Arroz con polo Helado	VACACIÓNS	VACACIÓNS	VACACIÓNS
LUNS 27	MARTES 28			
VACACIÓNS	VACACIÓNS	VACACIÓNS	VACACIÓNS	VACACIÓNS

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)>>