



CPR-DIVINO MAESTRO MENÚS XUÑO 2022

		MERCORES 01	XOVES 02	VENRES 03
		Xudías con xamón Peixe á prancha c/ ensalada (leituga e tomate) Froita fresca	Crema de porros e patacas Coello estufado 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 Ovos cocidos con arroz, chícharos e salsa de tomate Froita fresca	Lentellas Lombo á prancha con patacas Iogur natural	Brócolis ao allo Fideuá de polo con verduras Froita fresca	Xudías verdes con salsa de tomate Peixe 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 xamón Tortilla de espinacas e champiñóns Iogur natural	crema de cabaza e cabaciña Macarróns con carne Froita fresca	Pisto de verduras con taquiños de xamón 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 Paella Helado	VACACIÓNS	VACACIÓNS	VACACIÓNS
LUNS 27	MARTES 28	MERCORES 29	XOVES 30	
VACACIÓNS	VACACIÓNS	VACACIÓNS	VACACIÓNS	

En cumprimento do establecido no Regulamento (UE) nº 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)>>