



**CPR DIVINO MAESTRO
MENÚS BAIXO EN GRAXA
SETEMBRO 2024**

		MERCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
		Macarróns gratinados Peixe á prancha con guarnición logur desnatado	Coliflor con AOV Carne cocida con patacas Froita	Ensalada campera Pota guisada con arroz logur desnatado
LUNS 16	MARTES 17	MERCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
Crema de verduras Tortilla francesa con pementos Froita	Sopa xuliana Costela asada con patacas Froita	Entremeses (serrán ou baixo en graxa) Peixe en salsa verde con arroz logur desnatado	Salteado de verduras Pavo ao forno con patacas Froita	Lentellas (desgraxada) Peixe á galega con patacas logur desnatado
LUNS 23	MARTES 24	MERCORES 25	XOVES 26	VENRES 27
Crema de cenorias Lasaña Froita	Ensaladilla (sen maionesa) Muslo de polo con patacas Froita	Baguette pizza Peixe á prancha con verduras logur desnatado	Brócoli con AOV Carne cocida con patacas Froita	Xudías con xamón (serrán ou baixo en graxa) Paella (cortes magros e pouca graxa) logur desnatado
LUNS 30				
Ensalada fría de fabas, tomate e queixo fresco Peixe ao forno con patacas logur desnatado				

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