



**CPR DIVINO MAESTRO  
MENÚS SEN LACTOSA  
SETEMBRO 2024**

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

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)>>