



CPR- DIVINO MAESTRO MENÚS OUTUBRO 2024

	MARTES 01	MERCORES 02	XOVES 03	VENRES 04
	Sopa de fideos Carne asada con patacas Froita	Crema de verduras Carne estufado con pataca asada Froita	Potaxe de garavanzos Pescada en salsa verde con patacas cocidas logur	Crema de chícharos Pavo ao forno con guarnición logur
LUNS 07	MARTES 08	MERCORES 09	XOVES 10	VENRES 11
Sopa Milanesa de polo con arroz Froita	Caldo galego Peixe á galega con patacas logur	Crema de cabaciña Costela guisada con pasta Froita	Lentellas Peixe ao forno con ensalada logur	Crema de porros Macarróns á boloñesa Froita
LUNS 14	MARTES 15	MERCORES 16	XOVES 17	VENRES 18
Crema de cabaza Lombo á prancha con patacas Froita	Potaxe de garavanzos Peixe en salsa mariñeira con arroz logur	Sopa minestronne Guiso de carne con patacas Froita	Crema de verduras Paella Froita	Crema de champiñóns Varita de Pescada con patacas logur
LUNS 21	MARTES 22	MERCORES 23	XOVES 24	VENRES 25
Caldo de repolo Albóndegas peixe con patacas logur	Sopa de ave Xudías con patacas, ovos e chourizo Froita	Crema de cenoria Albóndegas con patacas Froita	Crema de porros Peixe á prancha con guarnición logur	Lentellas Roti de pavo con arroz Froita
LUNS 28	MARTES 29	MERCORES 30	XOVES 31	
Fabada Peixe ao forno con verduras logur	Sopa Xuliana Costela asada con patacas Froita	Potaxe de garavanzos Peixe en salsa de verde con arroz logur	Caldo de xudías Filete de pavo con patacas Froita	

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)>>