



**CPR- DIVINO MAESTRO
MENÚS BAIXO EN GRAXA
DECEMBRO 2024**

LUNS 02	MARTES 03	MERCORES 04	XOVES 05	VENRES 06
Empanada campera Peixe ao forno con ensalada logur desnatado	Lentellas (desgraxadas) Pota guisada con patacas Froita	Crema de cenorias Carne cocida con arroz Froita	Macarróns Peixe á prancha con guarnición logur desnatado	FESTIVO
LUNS 09	MARTES 10	MERCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
Fabada (desgraxada) Peixe ao forno con verduras asadas logur desnatado	Sopa Xuliana Costela asada con patacas Froita	Crema de cabaciña Rape en salsa de ameixas con arroz logur desnatado	Minestra de verduras Filete de pavo con patacas Froita	Sopa de estrelas Grelos con patacas e ovo (sen chourizo) Froita
LUNS 16	MARTES 17	MERCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
Lentellas (desgraxadas) Peixe á prancha con patacas cocidas logur desnatado	Crema de cenoria Muslo de polo con arroz Froita	Potaxe de garavanzos (desgraxado) Peixe á prancha con patacas logur desnatado	Brócoli con AOV Carne cocida con patacas Froita	Baguette pizza Tortilla francesa Turrón de nadal
LUNS 23	MARTES 24	MERCORES 25	XOVES 26	VENRES 27

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)>>