



**CPR- DIVINO MAESTRO  
MENÚS SEN GLUTEN  
DECEMBRO 2024**

LUNS 02	MARTES 03	MERCORES 04	XOVES 05	VENRES 06
Sopa (pasta sen gluten) Peixe ao forno con ensalada logur	Lentellas Pota guisada con patacas Froita	Crema de cenorias Guiso de carne con arroz Froita	Macarróns gratinados (pasta sen gluten) Peixe á prancha con guarnición logur	FESTIVO
LUNS 09	MARTES 10	MERCORES 11	XOVES 12	VENRES 13
Fabada Peixe ao forno con verduras asadas logur	Sopa Xuliana (pasta sen gluten) Costela asada con patacas Froita	Crema de cabaciña Rape en salsa de ameixas con arroz logur	Minestra de verduras Filete de pavo con patacas Froita	Sopa de estrelas (pasta sen gluten) Grelos con patacas, ovo e chourizo Froita
LUNS 16	MARTES 17	MERCORES 18	XOVES 19	VENRES 20
Lentellas Peixe á prancha con patacas cocidas logur	Crema de cenoria Muslo de polo con arroz Froita	Potaxe de garavanzos Peixe á prancha con patacas logur	Brócoli con allada Guiso de carne con patacas Froita	Baguett pizza (sen gluten) Tortilla de patatas Turrón de nadal

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)>>