



**CPR-DIVINO MAESTRO
MENÚS BAIXO EN GRAXA
XANEIRO 2025**

LUNS	MARTES	MERCORES 08	XOVES 09	VENRES 10
		Sopa minestronne Xamón asado con patacas Froita / logur desnatado	Minestra de verduras Paella mariñeira Froita / logur desnatado	Crema de champiñóns Peixe á prancha con patacas Froita / logur desnatado
LUNS 13	MARTES 14	MERCORES 15	XOVES 16	VENRES 17
Empanada campera Peixe ao forno con ensalada Froita / logur desnatado	Crema de cenorias Guiso cocida con Patacas Froita / logur desnatado	Lentellas (Desgraxada) (Desgraxada) Pota guisada con Arroz Froita / logur desnatado	Sopa de ave Xudías con, pataca, ovos (sen chourizo) Froita / logur desnatado	Minestra de verduras Espaguetes con atún Froita / logur desnatado
LUNS 20	MARTES 21	MERCORES 22	XOVES 23	VENRES 24
Fabada (Desgraxada) Peixe ao forno con verduras asadas Froita / logur desnatado	Sopa Xuliana Costela asada con patacas Froita / logur desnatado	Crema de cabaciña Rape en salsa de ameixas con arroz Froita / logur desnatado	Minestra de verduras Roti de pavo con patacas Froita / logur desnatado	Sopa de estrelas Grellos con patacas, ovo (sen chourizo) Froita / logur desnatado
LUNS 27	MARTES 28	MERCORES 29	XOVES 30	VENRES 31
Lentellas (Desgraxada) Peixe á prancha con patacas cocidas Froita / logur desnatado	Crema de cenoria Muslo de polo con patacas Froita / logur desnatado	Potaxe de garavanzos (Desgraxada) Peixe á prancha con patacas Froita / logur desnatado	Caldo de xudías Guiso de carne con patacas Froita / logur desnatado	Brócoli con AOV Chipirones guisados con arroz Froita / 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, 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)>>