



**CPR-DIVINO MAESTRO  
MENÚS SEN GLUTEN  
XANEIRO 2025**

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

En cumprimento do establecido no Regulamento (UE) n° 1169/2011, existe información sobre alérxenos a disposición dos usuarios.  
PEIXES SEGÚN DO MERCADO: Pescada, Atún, Agrafrin, 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)>>