



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

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

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)>>