

Culinaria

MAIO 2021

Menú Enteiro



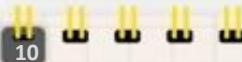
luns / lunes



Sopa de vexetáis
(cabaza+cenoria)

Pavo con patacas

Iogur



Crema de cabaza e pera

Tenreira con patacas

Iogur



FESTIVO



Arroz tres delicias

Tortilla de pataca

Iogur



Sopa cuscus

Albóndegas mixtas con
patacas

Iogur

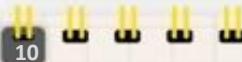
martes



Crema de brecol

Ventresca de pescada en
salsa con cachelos

Froita de tempada



Sopa cuscus

Filete de pescada á galega

Froita de tempada



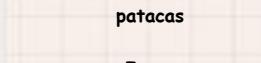
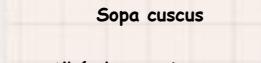
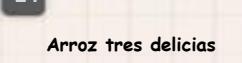
Sopa de estrelas

Bacallau con patacas e
tomate

Froita de tempada



Iogur



mércores / miércoles



Sopa de fideos

Xamón braseado con
patacas e cenorías

Iogur



Potaxe de garavanzos

Lomo con pasta

Iogur



Empanada de carne

Pasta con brecol e ovo

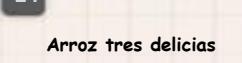
Iogur



Chícharos con xamón

Paella de peixe (rape)

Froita de tempada



Iogur

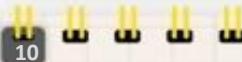
xoves / jueves



Xudías con xamón

Macarróns con atún

Froita de tempada



Crema de alipoporro

Tortilla de pataca con
cenoria baby

Froita de tempada



Menestra tricor

Pavo con arroz e
chícharos

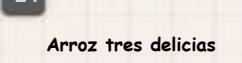
Iogur



Chícharos con xamón

Paella de peixe (rape)

Froita de tempada



Iogur

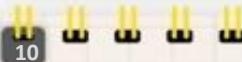
venues / viernes



Lentellas vexetáis

Milanesa de polo con
arroz

Menestra tricor



Pavo con arroz e
chícharos



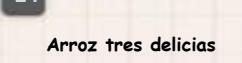
Sopa xuliana

Milanesa de polo con
patacas



Salteado de acelgas e
cenorías

Muslo de polo con pisto e
arroz



Iogur



Culinaria

MAIO 2021

Menú Enteiro

INTOLACTOSA



luns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes

3 Sopa de vexetáis (cabaza+cenoria)

Pavo con patatas

Iogur de soia

10 Crema de cabaza e pera

Tenreira con patatas

Iogur de soia

17 FESTIVO

Arroz tres delicias

Tortilla de pataca

Iogur de soia

31 Sopa cuscus

Albóndegas mixtas con patatas

Iogur de soia

4 Crema de brecol

Ventresca de pescada en salsa con cachelos

Froita de tempada

Sopa cuscus

Filete de pescada á galega

Froita de tempada

Sopa de estrelas

Bacallau con patatas e tomate

Froita de tempada

Crema de cabaciña

Pasta con atún

Froita de tempada

5 Sopa de fideos

Xamón braseado con patatas e cenorías

Iogur de soia

Potaxe de garavanzos

Lomo con pasta

Iogur de soia

Empanada de carne

Pasta con brecol e ovo

Iogur de soia

Fabas vexetáis

Raxo con pataca, pementos e chícharos

Iogur de soia

6 Xudías con xamón

Macarróns con atún

Froita de tempada

Crema de alipoporro

Tortilla de pataca con cenoria baby

Froita de tempada

Chícharos con xamón

Paella de peixe (rape)

Froita de tempada

Sopa de letras

Pescada á romana con patatas e brecol

Froita de tempada

7 Lentellas vexetáis

Milanesa de polo con arroz

Iogur de soia

Menestra tricor

Pavo con arroz e chícharos

Iogur de soia

Sopa xuliana

Milanesa de polo con patacas

Iogur de soia

Salteado de acelgas e cenorías

Muslo de polo con pisto e arroz

Iogur de soia

Culinaria

MAIO 2021

Menú triturado

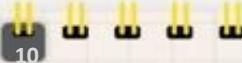


iuns / lunes



Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de pavo con xudías, cenorias, chícharos, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur natural



FESTIVO



Puré de tenreira con cenorias, xudías, patatas e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, patatas e aceite de oliva

Iogur natural

martes



Puré de bacallau e fogonero con chícharos, cenorias, xudía, cebola, patatas e aceite de oliva

Puré de froita



Puré de bacallau e fogonero con cabaciña, cenorias, cabaza, patata e aceite de oliva

Puré de froita



Puré de pescada con cabaza, cenoria, aloporro, patata e aceite de oliva

Puré de froita



Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva

Puré de froita



Puré de bacallau e fogonero con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, patata e aceite de oliva

Puré de froita

Iogur natural

mércores / miércoles



Puré de polo con cabaciña, cenorias tomate, cebola, patata e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de polo con xudía, cenoria, tomate, cebola, patatas e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de polo con cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de bacallau e fogonero con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, patata e aceite de oliva

Puré de froita

Iogur natural

xoves / jueves



Puré de pescada con xudías, cabaza, aloporro, patata e aceite de oliva

Puré de froita



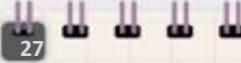
Puré de pescada con chícharos, cabaciña, cabaza, aloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froita



Puré de tenreira con cenoria, xudías, patatas e aceite de oliva

Puré de froita



Puré de pavo con cabaza, aloporro, cebola, tomate, patata e aceite de oliva

Puré de froita

Iogur natural

venues / viernes



Puré de tenreira con arroz, cabaza, cabaciña, cenorias, aloporro e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de tenreira con cenoria, xudías, patatas e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de pavo con cabaciña, cenoria, aloporro, cebola, tomate, patata e aceite de oliva

Iogur natural



Puré de polo con xudías, aloporro, tomate, patata e aceite de oliva

Iogur natural