

Culinaria

XUÑO 2021

Menú Enteiro



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



Crema de cabaza

Salmón con patacas e verduras

Froita de tempada

Empanada de atún

Polo ao forno con patacas e tomate

Iogur

Chícharos con ovo

Pescada á romana con arroz e tomate

Froita de tempada

Crema de coliflor e cenorías

Fideuá con pavo

Iogur

Ensalada de arroz primaveira

Tortilla de pataca con chícharos

Iogur

Crema de cabaciña e mazá

Bacallao con coliflor e cachelos

Froita de tempada

Xudías guisadas

Pasta boloñesa

Iogur

Sopa de fideos

Pescada adobada con verduras

Froita de tempada

Lentellas vexetáis

Paella de polo

Iogur

Fideuá vexetal

Tenreira con patacas

Iogur

Sopa de letras

Pescada á romana con patacas e xudías

Froita de tempada

Ensaldilla rusa

Albóndegas de polo e tenreira con arroz

Iogur

Crema de alipoporro

Pasta con peixe (salmón e pescada)

Froita de tempada

Sopa cuscus con cenorías

Estufado de pavo con patacas e champiñons

Iogur

Coliflor gratinada

Tortilla francesa con salteado de chícharos

Iogur

Fabas vexetáis

Fideuá de bacallao

Froita de tempada

Sopa de estrelas

Polo con patacas

Iogur

Pasta con brecol e cenorías

Pescada á mariñeira

Froita de tempada

Crema de cabaza e pera

Paella de polo e tenreira

Iogur

Sopa de vexetáis

Pavo con patacas

Iogur

Crema de brecol

Ventresca de pescada en salsa

Froita de tempada

Sopa de fideos

Xamón braseado con patacas e cenorías

Iogur



Culinaria

XUÑO 2021

Menú Enteiro

INTOLACTOSA



iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



Crema de cabaza

Empanada de atún

Chícharos con ovo

Crema de coliflor e cenorías

Salmón con patacas e verduras

Polo ao forno con patacas e tomate

Pescada á romana con arroz e tomate

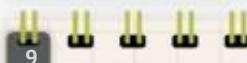
Fideuá con pavo

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia



Ensalada de arroz primavera

Crema de cabaciña e mazá

Xudías guisadas

Sopa de fideos

Lentellas vexetáis

Tortilla de pataca con chícharos

Bacallao con coliflor e cachelos

Pasta boloñesa

Pescada adobada con verduras

Paella de polo

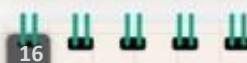
Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia



Fideuá vexetal

Sopa de letras

Ensaladilla rusa

Crema de alipoporro

Sopa cuscus con cenorías

Tenreira con patacas

Pescada á romana con patacas e xudías

Albóndegas de polo e tenreira con arroz

Pasta con peixe (salmón e pescada)

Estufado de pavo con patacas e champiñons

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia



Coliflor gratinada

Fabas vexetáis

Sopa de estrelas

Pasta con brecol e cenorías

Crema de cabaza e pera

Tortilla francesa con salteado de chícharos

Fideuá de bacallao

Polo con patacas

Pescada á mariñeira

Paella de polo e tenreira

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia



Sopa de vexetáis

Crema de brecol

Sopa de fideos

Pasta con brecol e cenorías

Crema de cabaza e pera

Pavo con patacas

Ventresca de pescada en salsa

Xamón braseado con patacas e cenorías

Pescada á mariñeira

Paella de polo e tenreira

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia

Froita de tempada

Iogur de soia



Culinaria

XUÑO 2021

Menú triturado



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



7
Puré de tenreira con xudía, cenoria, chícharos, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

14
Puré de tenreira con xudías, cenorias, chícharos, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

21
Puré de tenreira con xudías, cenoria, alloporro, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

28
Puré de pavo con cenoria, cabaza, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

1
Puré de bacallau e fogonero con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva

Puré de froitas

8
Puré de pescada con cabaciña, cabaza, alloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas

15
Puré de bacallau e fogonero con cabaciña, tomate, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

22
Puré de pescada con xudía, cabaza, cabaciña, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas

29
Puré de bacallau e fogonero con chícharos, cenorias, xudía, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froitas

2
Puré de polo con chícharos, cenorias, alloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

9
Puré de pavo con chícharos, cenorias, cabaciña, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

16
Puré de pavo con cabaza, cenoria, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

23
Puré de pavo con cenoria, alloporro, cabaciña, patacas e aceite de oliva

Iogur natural

30
Puré de polo con cabaciña, cenorias, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

3
Puré de pescada con cabaza, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

10
Puré de pescada, xudía, alloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

17
Puré de pescada con arroz, xudías, cenorias, cabaciña e aceite de oliva

Puré de froitas

24
Puré de pescada con lentella, cabaciña, cabaza, cebola, patacas e aceite de oliva

Puré de froitas

11
Puré de polo con cabaciña, cenoria, alloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur natural

18
Puré de polo con xudías, patacas, cabaza e aceite de oliva

Iogur natural

25
Puré de polo con cabaciña, cenoria, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

