

Culinaria

MAIO 2022

Menú Enteiro



luns / lunes

2 Crema de coliflor e cenoria
Albóndegas mixtas con patacas
Iogur

martes

3 Sopa chuvia
Pescada á gallega
Froita de tempada

mércores / miércoles

4 Crema de garavanzos
Xamón braseado con arroz
Iogur

xoves / jueves

5 Xudías guisadas con ovo
Macarróns con atún
Froita de tempada

venues / viernes

6 Sopa de estrelas
Polo ao forno con patacas e tomate
Iogur

9 Crema de cabaza
Tortilla de pataca con chícharos
Iogur

10 Refogado de verduras
Paxariñas con abadexo
Froita de tempada

11 Fabas vexetáis
Paella de polo
Iogur

12 Sopa cuscús
Pescada á romana con patacas e xudías
Froita de tempada

13 Ensalada de arroz primavera
Estufado de pavo con patacas e pementos
Iogur

16 Crema de xudías e cenorias
Tenreira con patacas e verduras
Iogur

17 FESTIVO

18 Chícharos salteados
Albóndegas mixtas con arroz
Iogur

19 Empanada de atún
Pasta con brócoli e ovo
Froita de tempada

20 Sopa de letras
Rotti de polo con patacas e xudías
Iogur

23 Crema de cabaciña
Tortilla de pataca con cenorias baby
Iogur

24 Potaxe de garavanzos
Pasta con peixe (salmón e pescada)
Froita de tempada

25 Arroz tres delicias
Raxo con patacas e pementos
Iogur

26 Sopa de estrelas
Pescada á romana con tomate
Froita de tempada

27 Crema de cabaza e pera
Paella de polo e tenreira
Iogur

30 Sopa de vexetáis
Pavo con patacas e chícharos
Iogur

31 Xudías con xamón
Macarróns con atún
Froita de tempada



Culinaria

MAIO 2022

Menú Enteiro

INTOLACTOSA



luns / lunes

2 Crema de coliflor e cenoria

Albóndegas mixtas con patacas

Iogur de soia

9 Crema de cabaza

Tortilla de pataca con chícharos

Iogur de soia

16 Crema de xudías e cenorias

Tenreira con patacas e verduras

Iogur de soia

23 Crema de cabaciña

Tortilla de pataca con cenorias baby

Iogur de soia

30 Sopa de vexetáis

Pavo con patacas e chícharos

Iogur de soia

martes

3 Sopa chuvia

Pescada á galega

Froita de tempada

10 Refogado de verduras

Paxariñas con abadexo

Froita de tempada

17 FESTIVO

Pasta con peixe (salmón e pescada)

Xudías con xamón

Macarróns con atún

Froita de tempada

mércores / miércoles

4 Crema de garavanzas

Xamón braseado con arroz

Iogur de soia

11 Fabas vexetáis

Paella de polo

Iogur de soia

18 Chícharos salteados

Albóndegas mixtas con arroz

Iogur de soia

25 Arroz tres delicias

Raxo con patacas e pementos

Iogur de soia

31 Xudías con xamón

Macarróns con atún

Froita de tempada

xoves / jueves

5 Xudías guisadas con ovo

Macarróns con atún

Froita de tempada

12 Sopa cuscús

Pescada á romana con patacas e xudías

Froita de tempada

19 Empanada de atún

Pasta con brócoli e ovo

Froita de tempada

26 Sopa de estrelas

Pescada á romana con tomate

Froita de tempada

30 Sopa de vexetáis

Macarróns con atún

Froita de tempada

venues / viernes

6 Sopa de estrelas

Polo ao forno con patacas e tomate

Iogur de soia

13 Ensalada de arroz primavera

Estufado de pavo con patacas e pementos

Iogur de soia

20 Sopa de letras

Rotti de polo con patacas e xudías

Iogur de soia

27 Crema de cabaza e pera

Paella de polo e tenreira

Iogur de soia



Culinaria

MAIO 2022

Menú Triturado



iuns / lunes

2

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

Iogur natural

9

Puré de tenreira con xudía, cenoria, chícharos, patata e aceite de oliva

Iogur natural

16

Puré de tenreira con xudías, cenorías, chícharos, patata e aceite de oliva

Iogur natural

23

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

Iogur natural

30

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

Iogur natural

martes

3

Puré con bacallau, xudía, patata, cabaza e aceite de oliva

Puré de froitas

10

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

Puré de froitas

17

FESTIVO

mércores / miércoles

4

Puré de polo con chícharos, cenorías, aloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur natural

11

Puré de pavo con chícharos, cenorías, cabaciña, patatas e aceite de oliva

Iogur natural

18

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

Iogur natural

25

Puré de polo con cenoria, aloporro, cabaciña, patatas e aceite de oliva

Iogur natural

31

Puré con bacallau, chícharos, cenorías, xudías, cebola, patatas e aceite de oliva

Puré de froitas

xoves / jueves

5

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

Puré de froitas

12

Puré de pescada, xudía, aloporro, patata e aceite de oliva

Puré de froitas

19

Puré de pescada con arroz, xudías, cenorías, cabaciña e aceite de oliva

Puré de froitas

26

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

Puré de froitas

3

venres / viernes

6

Puré de tenreira con xudía, cabaciña, cabaza, patata e aceite de oliva

Iogur natural

13

Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenorías, aloporro, patata e aceite de oliva

Iogur natural

20

Puré de polo con xudías, patatas, cabaza e aceite de oliva

Iogur natural

27

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

Iogur natural

