

Culinaria

XUÑO 2022

Menú Enteiro



iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



Lentellas vexetáis

Milanesa de polo con arroz

Iogur

Fideuá vexetal

Pescada en salsa con cachelos

Froita de tempada

Sopa de fideos

Xamón braseado con patacas e cenorías

Iogur



Crema de cabaza e pera

Potaxe de garavanzos

Crema de espinacas

Menestra tricolor

Empanada de atún

Tortilla de pataca con chícharos

Fideuá con bacallau

Estufado de pavo con patacas e pementos

Pescada á romana con arroz

Albóndegas mixtas con patacas

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada

Iogur



Sopa de estrelas

Chícharos con ovo

Crema de cenorías

Sopa de fideos

Ensalada de pasta

Rotti de polo con patacas e xudías

Paxariñas con abadexo

Arroz con pavo

Salmón con patacas e verduras

Milanesa de polo con patacas

Iogur

Iogur

Iogur

Froita de tempada

Iogur



Lentellas vexetáis

Crema de alipoporo

Ensaldilla rusa

Sopa cuscús con cenoria

FESTIVO

Tortilla de patacas

Bacallao con patacas e tomate

Muslo de polo con pisto e arroz

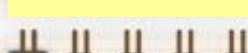
Pescada á romana con patacas e brécol

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada



Sopa chuvia

Ensalada de pasta tricolor

Crema de coliflor e cenoria

Xudías guisadas con ovo

Albóndegas mixtas con patacas

Pescada á galega

Xamón braseado con arroz

Macarróns con atún

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Froita de tempada



Culinaria

XUÑO 2022

Menú Enteiro

INTOLACTOSA



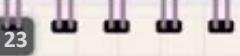
iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



Culinaria

XUÑO 2022

Menú Triturado



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



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

Iogur natural

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

Puré de froitas

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

Iogur natural

6
Puré de pavo con xudías,
cenorías, chícharos,
cebola, arroz e aceite de
oliva

Iogur natural

7
Puré con bacallau,
cabaciña, cenorías,
cabaza, pataca e aceite de
oliva

Puré de froitas

8
Puré de pavo con xudías,
cenorías, chícharos,
cebola, arroz e aceite de
oliva

Iogur natural

9
Puré de pescada con
chícharos, cabaciña,
cebola, aloporro e arroz

Puré de froitas

10
Puré de tenreira con
cenoria, xudías, pataca e
aceite de oliva

Iogur natural

13
Puré de tenreira con
xudías, cabaza, cenoria,
aloporro, arroz e aceite
de oliva

Iogur natural

14
Puré de pescada con
cabaza, cenoria, aloporro,
pataca e aceite de oliva

Iogur natural

15
Puré de polo con cenoria,
chícharos, cabaciña,
tomate, cebola, arroz e
aceite de oliva

Iogur natural

16
Puré de pescada con
lentella, cabaciña, cabaza,
tomate, cebola, pataca e
aceite de oliva

Puré de froitas

17
Puré de pavo con cabaza,
aloporro, cebola,
tomate, pataca e aceite
de oliva

Iogur natural

20
Puré de tenreira con
cenorías, xudías, patacas
e aceite de oliva

Iogur natural

21
Puré de pescada con
xudías, cenoria, cebola,
pataca e aceite de oliva

Iogur natural

22
Puré de pavo con cabaciña,
cabaza, xudías, arroz e
aceite de oliva

Iogur natural

23
Puré con bacallau, lentella,
cabaciña, cenoria, cebola,
pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

24
FESTIVO

27
Puré de pavo con cabaciña,
cenoria, cabaza, pataca e
aceite de oliva

Iogur natural

28
Puré de bacallau e
fogonero con xudía,
pataca, cabaza e aceite de
oliva

Puré de froitas

29
Puré de polo con
chícharos, cenoria,
aloporro, arroz e aceite
de oliva

Iogur natural

30
Puré de pescada con
cabaza, cenoria, aloporro,
pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

