

Culinaria

DECEMBRO 2022

MENÚ ENTEIRO


iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes

iuns / lunes
martes
mércores / miércoles
xoves / jueves
venues / viernes
iuns / lunes
martes
mércores / miércoles
xoves / jueves
venues / viernes

Lentellas vexetáis
Tortilla de patacas
Iogur
Crema de garavanzos
Estufado de pavo con patacas e pementos
Iogur
Crema de verduras
Lomo con pasta
Iogur
Sopa de estrelas
Tenreira con patacs e verduras
Iogur
FESTIVO
Sopa chuvia
Albóndegas de peixe con patacas e verduras
Froita de tempada
Sopa cuscus con cenoria
Pescada á romana con patacas e brócoli
Froita de tempada
Crema de alipoporro
Muslo de polo con pisto e arroz
Iogur
Crema de coliflor e cenoria
Xamón braseado con arroz
Iogur
Xudías con allada
Paella de polo
Iogur
Menestra tricolor
Macarróns con atún
Froita de tempada
Fabas vexetáis
Bacallau con pasta
Froita de tempada
Pasta con brócoli e cenorias
Raxo con patacas, pementos e chícharos
Iogur
Sopa de estrelas e cabaciña
Polo ao forno con patacas e tomate
Iogur


Culinaria

DECEMBRO 2022

Menú Enteiro

ALERXIA AO OVO



luns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



Sopa de fideos (sen ovo)

Refogado de verduras

Salmón con patacas e verduras

Peituga de polo con patacas

Froita de tempada

Iogur



Lentellas vexetáis

Pavo con patacas e verduras

Iogur

FESTIVO

Crema de alipoporro

Muslo de polo con pisto e arroz

FESTIVO

Iogur

Pasta con brócoli e cenorías (sen ovo)

Raxo con patacas, pementos e chícharos

Iogur



Crema de garavanzos

Sopa chuvia (sen ovo)

Crema de coliflor e cenoria

Menestra tricolor

Sopa de estrelas e cabaciña (sen ovo)

Estufado de pavo con patacas e pementos

Pescada con patacas e verduras

Xamón braseado con arroz

Macarróns con atún (sen ovo)

Polo ao forno con patacas e tomate

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Iogur



Crema de verduras

Sopa cuscus con cenoria (sen ovo)

Xudías con allada

Fabas vexetáis

Empanada de atún (sen ovo)

Lomo con pasta (sen ovo)

Pescada ao forno con patacas e brócoli

Paella de polo

Bacallau con pasta (sen ovo)

Tortilla de pataca con cenorías baby

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Doce de nadal (sen ovo)



Sopa de estrelas (sen ovo)

Crema de xudías e cenoria

Chícharos salteados

Caldo galego

Sopa de letras (sen ovo)

Tenreira con patacs e verduras

Pescada en salsa con cachelos

Albóndegas mixtas con arroz

Fideuá con rape (sen ovo)

Xamonciño de polo con patacas e xudías

Iogur

Froita de tempada

Iogur

Iogur



Culinaria

DECEMBRO 2022

Menú Triturado



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



5
Puré de tenreira con cenoria, xudía, pataca e aceite de oliva

Iogur

12
Puré de pavo con cabaciña, cenoria, cabaza, pataca e aceite de oliva

Iogur

6
FESTIVO
Puré de bacallau e fogonero con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva

Puré de froitas

7
Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudía, arroz e aceite de oliva

Iogur

14
Puré de polo con chícharos, cenoria, aloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur

8
FESTIVO
Puré de pescada con cabaza, cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

9
Puré de polo con xudías, aloporro, tomate, pataca e aceite de oliva

Iogur

19
Puré de tenreira con xudías, cenoria, chícharos, pataca e aceite de oliva

Iogur

20
Puré de pescada con cabaciña, cabaza, aloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas

21
Puré de pavo con chícharos, cenoria, cabaciña, pataca e aceite de oliva

Iogur

22
Puré de pescada con xudía, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

23
Puré de polo con cabaza, cabaciña, cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva

Iogur

26
Puré de tenreira con xudías, cenoria, chícharos, pataca e aceite de oliva

Iogur

27
Puré de bacallau e fogonero con cabaciña, tomate cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

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

Iogur

29
Puré de pescada con arroz, xudía, cenoria, cabaciña e aceite de oliva

Puré de froitas

30
Puré de polo con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva

Iogur



Culinaria

DECEMBRO 2022

Menú Triturado



INTOLERANCIA LACTOSA

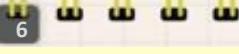
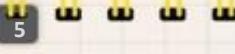
iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



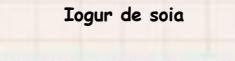
Puré de tenreira con cenoria, xudía, pataca e aceite de oliva

FESTIVO

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

Puré de froita

Iogur de soia



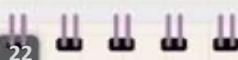
Puré de pavo con cabaciña, cenoria, cabaza, pataca e aceite de oliva

Iogur de soia

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

Puré de froita

Iogur de soia



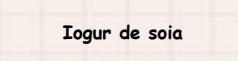
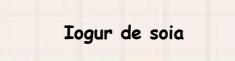
Puré de tenreira con xudías, cenoria, chícharos, pataca e aceite de oliva

Iogur de soia

Puré de pavo con cabaciña, cenoria, aloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froita

Iogur de soia



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

Iogur de soia

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

Puré de froita

Iogur de soia

