

VILLASENÍN, S.A.

RUTA JACOBICA
COLECTIVIDADES

PIO XII

MENÚS DO XANTAR

FEBREIRO 2019

					DÍA 1
1º PRATO					Caldo galego
2º PRATO					Guiso de pescada con patacas
SOBREMESA					Froita
	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
1º PRATO	Sopa xuliana con pasta	Crema de cenoria, porro e pataca	Potaxe de garavanzos e acelgas	Crema de chícharos	Minestra de verduras
2º PRATO	Caldeirada de abadexo	Lasaña de carne	Hamburguesa con patacas ao forno e salsa de tomate	Polo con gornición de arroz e xudías verdes	Filete de bacalao á mariñeira con patacas
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
1º PRATO	Feixóns verdes con ovo cocido	Crema de cenoria	Sopa de Cocido	Crema de verduras	Garavanzos con repolo
2º PRATO	Polo con patacas e salsa de tomate	Arroz á mariñeira	Cocido con patacas e repolo	Peituga de pavo con champiñóns	Fideua de salmón e gambas
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Natillas	Froita
	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
1º PRATO	Sopa de pasta	Fabas estufadas	Crema de cabacinho	Chícharos con patacas e pavo	Crema de verduras
2º PRATO	Filete de pescada á Romana con patacas	Peituga de polo en velouté con arroz	Lombo de porco con patacas ao forno e vexetais	Espaguetes boloñesa	Sepia con hortalizas e fideos
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	
1º PRATO	Ensalada mixta	Macarróns con tomate	Lentellas guisadas	Crema de cabaza	
2º PRATO	Tenreira con tallaríns e hortalizas	Guiso de luras	Estofado de polo con arroz	Solombo de porco con patacas e verduras	
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Iogur de chocolate	

VILLASENÍN, S.A.

RUTA  JACOBEA

COLECTIVIDADES

MENÚS DO XANTAR

INTOLERANCIA GLUTE

FEBREIRO 2018

					DÍA 1
1º PRATO					Caldo galego
2º PRATO					Guiso de pescada con patacas (pan relado sen glute)
SOBREMESA					Froita
	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
1º PRATO	Sopa xuliana con pasta (pasta sen glute)	Crema de cenoria, porro e pataca	Potaxe de garavanzos e acelgas	Crema de chícharos	Minestra de verduras
2º PRATO	Caldeirada de abadexo	Macarróns (libre de glute) con carne	Hamburguesa con patacas ao forno e salsa de tomate (sen glute)	Polo con gornición de arroz e xudías verdes	Filete de bacalao á mariñeira con patacas (pan relado sen glute)
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
1º PRATO	Feixóns verdes con ovo cocido	Crema de cenoria	Sopa de Cocido (fideo sen glute)	Crema de verduras	Garavanzos con repolo (sen chourizo)
2º PRATO	Polo con patacas e salsa de tomate	Arroz á mariñeira	Cocido con patacas e repolo (sen chourizo)	Peituga de pavo con champiñóns (sen fariña)	Fideua (sen glute) de salmón e gambas
SOBREMESA	Froita	Iogur natural azucarado	Froita	Natillas	Froita
	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
1º PRATO	Sopa de pasta (fideo sen glute)	Fabas estufadas	Crema de cabaciño	Chícharos con patacas e pavo cocido sen glute	Crema de verduras
2º PRATO	Filete de pescada a romana con patacas (fariña sen glute)	Peituga de polo en velouté con arroz (fariña sen glute)	Lombo de porco con patacas ao forno e vexetais	Espaguetes boloñesa (sen glute)	Sepia con hortalizas e fideos (fideos sen glute)
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	
1º PRATO	Ensalada mixta	Macarróns con tomate (sen glute)	Lentellas guisadas (sen chourizo)	Crema de cabaza	
2º PRATO	Tenreira con pasta sen glute e hortalizas	Guiso de luras	Estofado de polo con arroz	Solombo de porco con patacas e verduras	
SOBREMESA	Froita	Iogur natural azucarado	Froita	Iogur de chocolate	

VILLASENÍN, S.A.

RUTA  JACOBEA
COLECTIVIDADES

MENÚS DO XANTAR

ALERXIA PLV

FEBREIRO 2018

					DÍA 1
1º PRATO					Caldo galego
2º PRATO					Guiso de pescada con patacas
SOBREMESA					Froita
	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
1º PRATO	Sopa xuliana con pasta	Crema de cenoria, porro e pataca	Potaxe de garavanzos e acelgas	Crema de chícharos	Minestra de verduras
2º PRATO	Caldeirada de abadexo	Macarróns con carne de porco e verduras	Hamburguesa de porco con patacas ao forno e salsa de tomate	Polo con gornición de arroz e xudías verdes	Filete de bacalao á mariñeira con patacas
SOBREMESA	Froita	Iogur de soia	Froita	Iogur de soia	Froita
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
1º PRATO	Feixóns verdes con ovo cocido	Crema de cenoria	Sopa de Cocido	Crema de verduras	Garavanzos con repolo (sen chourizo)
2º PRATO	Polo con patacas e salsa de tomate	Arroz á mariñeira	Cocido con patacas e repolo (sen chourizo nin tenreira)	Peituga de pavo con champiñóns	Fideua de salmón e gambas
SOBREMESA	Froita	Iogur de soia	Froita	Iogur de soia	Froita
	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
1º PRATO	Sopa de pasta	Fabas estufadas	Crema de cabaciño	Chícharos con patacas e pavo	Crema de verduras
2º PRATO	Filete de pescada a romana con patacas	Peituga de polo en velouté con arroz	Lombo de porco con patacas ao forno e vexetais	Espaguetes boloñesa (sen tenreira)	Sepia con hortalizas e fideos
SOBREMESA	Froita	Iogur de soia	Froita	Iogur de soia	Froita
	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	
1º PRATO	Ensalada mixta	Macarróns con tomate	Lentellas guisadas (sen chourizo)	Crema de cabaza	
2º PRATO	Pavo con tallaríns e hortalizas	Guiso de luras	Estofado de polo con arroz	Solombo de porco con patacas e verduras	
SOBREMESA	Froita	Iogur de soia	Froita	Iogur de soia	

VILLASENÍN, S.A.

RUTA  JACOBEA

COLECTIVIDADES

MENÚ DO XANTAR
ALERXIA PEIXE

FEBREIRO 2018

					DÍA 1
1º PRATO					Caldo galego
2º PRATO					Tenreira ao forno con patacas
SOBREMESA					Froita
	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
1º PRATO	Sopa xuliana con pasta	Crema de cenoria, porro e pataca	Potaxe de garavanzos e acelgas	Crema de chícharos	Minestra de verduras
2º PRATO	Peituga de polo con salsa de champiñons e patacas	Lasaña de carne	Hamburguesa con patacas ao forno e salsa de tomate	Polo con gornición de arroz e xudías verdes	Pavo con patacas
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
1º PRATO	Feixóns verdes con ovo cocido	Crema de cenoria	Sopa de Cocido	Crema de verduras	Garavanzos con repolo
2º PRATO	Polo con patacas e salsa de tomate	Filetes de porco con patacas	Cocido con patacas e repolo	Peituga de pavo con champiñóns	Fideua de carne
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Natillas	Froita
	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
1º PRATO	Sopa de pasta	Fabas estufadas	Crema de cabacifo	Chícharos con patacas e xamón cocido	Crema de verduras
2º PRATO	Pavo con patacas	Peituga de polo en velouté con arroz	Lombo de porco con patacas ao forno e vexetais	Espaguetes boloñesa	Lombo de porco con hortalizas e fideos
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	
1º PRATO	Ensalada mixta	Macarróns con tomate	Lentellas guisadas	Crema de cabaza	
2º PRATO	Tenreira con tallaríns e hortalizas	Milanesa con patacas	Estofado de polo con arroz	Solombo de porco con patacas e verduras	
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Iogur de chocolate	

FEBREIRO 2018

					DÍA 1
1º PRATO					Caldo galego
2º PRATO					Guiso de pescada con patacas (pan relado sen glute)
SOBREMESA					Froita
	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
1º PRATO	Sopa xuliana SIN pasta	Crema de cenoria, porro e pataca	Potaxe de garavanzos e acelgas	Crema de chícharos	Minestra de verduras
2º PRATO	Caldeirada de abadexo	Filete con arroz	Hamburguesa con patacas ao forno e salsa de tomate (sen glute)	Polo con gornición de arroz e xudías verdes	Filete de bacalao á mariñeira con patacas (pan relado sen glute)
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
1º PRATO	Feixóns verdes con ovo cocido	Crema de cenoria	Sopa de Cocido SIN fideos	Crema de verduras	Garavanzos con repolo (sen chourizo)
2º PRATO	Polo con patacas e salsa de tomate	Arroz á mariñeira	Cocido con patacas e repolo (sen chourizo)	Peituga de pavo con champiñóns (sen fariña)	Guiso de pescada e gambas
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Natillas	Froita
	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
1º PRATO	Sopa de verduras SIN pasta	Fabas estufadas	Crema de cabaciño	Chícharos con patacas e pavo cocido sen glute	Crema de verduras
2º PRATO	Filete de pescada a romana con patacas (fariña sen glute)	Peituga de polo en velouté con arroz (fariña sen glute)	Costilla guisada con patacas e vexetais	Filete con Arroz	Guiso de sepia
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	
1º PRATO	Ensalada mixta	Menestra de verduras	Lentellas guisadas (sen chourizo)	Crema de cabaza	
2º PRATO	Tenreira con arroz e hortalizas	Guiso de luras	Estofado de polo con arroz	Solombo de porco con patacas e verduras	
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Iogur de chocolate	

					DÍA 1
1º PRATO					Caldo galego
2º PRATO					Guiso de pescada con patacas
SOBREMESA					Froita
	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
1º PRATO	Sopa xuliana con pasta	Crema de cenoria, porro e pataca	Potaxe de garavanzos e acelgas	Crema de chícharos	Minestra de verduras
2º PRATO	Caldeirada de abadexo	Lasaña de carne	Hamburguesa con patacas ao forno e salsa de tomate	Polo con gornición de arroz e xudías verdes	Filete de bacalao á marifeira con patacas
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
1º PRATO	Feixóns verdes con ovo cocido	Crema de cenoria	Sopa de Cocido	Crema de verduras	Garavanzos con repolo
2º PRATO	Polo con patacas e salsa de tomate	Arroz con pescada	Cocido con patacas e repolo	Peituga de pavo con champiñóns	Fideua de salmón (sen gambas)
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Natillas	Froita
	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
1º PRATO	Sopa de pasta	Fabas estufadas	Crema de cabaciño	Chícharos con patacas e xamón cocido	Crema de verduras
2º PRATO	Filete de pescada a romana con patacas	Peituga de polo en velouté con arroz	Lombo de porco con patacas ao forno e vexetais	Espaguetes boloñesa	Pescada con hortalizas e fideos
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	
1º PRATO	Ensalada mixta	Macarróns con tomate	Lentellas guisadas	Crema de cabaza	
2º PRATO	Tenreira con tallaríns e hortalizas	Pescada guisada con patacas	Estofado de polo con arroz	Solombo de porco con patacas e verduras	
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Iogur de chocolate	

					DÍA 1	
1º PRATO					Caldo galego	
2º PRATO					Guiso de pescada con patacas	
SOBREMESA					Froita	
		DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
1º PRATO	Sopa xuliana con pasta (libre de glute e ovo)	Crema de cenoria, porro e pataca	Potaxe de garavanzos e acelgas	Crema de chícharos	Minestra de verduras	
2º PRATO	Caldeirada de abadexo	Macarróns (libre de glute e ovo) con carne	Hamburguesa con patacas ao forno e salsa de tomate	Polo con gornición de arroz e xudías verdes	Filete de bacalao á mariñeira con patacas	
SOBREMESA	Froita	Iogur de soia	Froita	Iogur de soia	Froita	
		DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
1º PRATO	Feixóns verdes con taquiños de xamón	Crema de cenoria	Sopa de Cocido (fideo libre de glute e ovo)	Crema de verduras	Garavanzos con repolo (sen chourizo)	
2º PRATO	Polo con patacas e salsa de tomate	Arroz á mariñeira	Cocido con patacas e repolo (sen chourizo)	Peituga de pavo con champiñóns	Fideua de salmón e gambas (fideo libre de glute e ovo)	
SOBREMESA	Froita	Iogur de soia	Froita	Iogur de soia	Froita	
		DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
1º PRATO	Sopa de pasta (fideo libre de glute e ovo)	Fabas estufadas	Crema de cabaciño	Chícharos con patacas e pavo	Crema de verduras	
2º PRATO	Filete de pescada á prancha con patacas	Peituga de polo en velouté con arroz	Lombo de porco con patacas ao forno e vexetais	Espaguetes boloñesa (libre de glute e ovo)	Sepia con hortalizas e fideos (libre de glute e ovo)	
SOBREMESA	Froita	Iogur de soia	Froita	Iogur de soia	Froita	
		DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	
1º PRATO	Ensalada mixta	Macarróns (libre de glute e ovo) con tomate	Lentellas guisadas (sen chourizo)	Crema de cabaza		
2º PRATO	Tenreira con tallaríns (libre de glute e ovo) e hortalizas	Guiso de luras	Estofado de polo con arroz	Solombo de porco con patacas e verduras		
SOBREMESA	Froita	Iogur de soia	Froita	Iogur de soia		

FEBREIRO 2018

					DÍA 1
1º PRATO					Caldo galego
2º PRATO					Guiso de pescada con patacas
SOBREMESA					Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)
	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
1º PRATO	Sopa xuliana con pasta	Crema de cenoria, porro e pataca	Potaxe de garavanzos e acelgas	Crema de chícharos	Minestra de verduras
2º PRATO	Caldeirada de abadexo	Lasaña de carne	Hamburguesa con patacas ao forno e salsa de tomate	Polo con gornición de arroz e xudías verdes	Filete de bacalao á mariñeira con patacas
SOBREMESA	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)	Iogur de sabores (non fresa, piña, kiwi, melocotón)	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)	Iogur de chocolate	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
1º PRATO	Feixóns verdes con ovo cocido	Crema de cenoria	Sopa de Cocido	Crema de verduras	Garavanzos con repolo
2º PRATO	Polo con patacas e salsa de tomate	Arroz á mariñeira	Cocido con patacas e repolo	Peituga de pavo con champiñóns	Fideua de peixe
SOBREMESA	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)	Iogur Natural Azucarado	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)	Natillas	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)
	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
1º PRATO	Sopa de pasta	Fabas estufadas	Crema de cabaciño	Chícharos con patacas e xamón cocido	Crema de verduras
2º PRATO	Filete de pescada a romana con patacas	Peituga de polo en velouté con arroz	Lombo de porco con patacas ao forno e vexetais	Espaguetes boloñesa	Sepia con hortalizas e fideos
SOBREMESA	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)	Iogur de sabores (non fresa, piña, kiwi, melocotón)	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)	Iogur de chocolate	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)
	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	
1º PRATO	Ensalada mixta	Macarróns con tomate	Lentellas guisadas	Crema de cabaza	
2º PRATO	Tenreira con tallaríns e hortalizas	Guiso de luras	Estofado de polo con arroz	Solombo de porco con patacas e verduras	
SOBREMESA	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)	Iogur Natural Azucarado	Froita (non kiwi, piña, fresa, melocotón)	Iogur de chocolate	

FEBREIRO 2018

					DÍA 1
1º PRATO					Caldo galego
2º PRATO					Guiso de pescada con patacas
SOBREMESA					Froita
	DÍA 4	DÍA 5	DÍA 6	DÍA 7	DÍA 8
1º PRATO	Sopa xuliana con pasta (libre de glute e ovo)	Crema de cenoria, porro e pataca	Potaxe de garavanzos e acelgas	Crema de chícharos	Minestra de verduras
2º PRATO	Caldeirada de abadexo	Macarróns (libre de glute e ovo) con carne	Hamburguesa con patacas ao forno e salsa de tomate	Polo con gornición de arroz e xudías verdes	Filete de bacalao á mariñeira con patacas
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 11	DÍA 12	DÍA 13	DÍA 14	DÍA 15
1º PRATO	Feixóns verdes con taquiños de xamón	Crema de cenoria	Sopa de Cocido (fideo libre de glute e ovo)	Crema de verduras	Garavanzos con repolo
2º PRATO	Polo con patacas e salsa de tomate	Arroz con pescada	Cocido con patacas e repolo	Peituga de pavo con champiñóns	Fideua de salmón (sen gambas) (fideo libre de glute e ovo)
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Iogur de sabores	Froita
	DÍA 18	DÍA 19	DÍA 20	DÍA 21	DÍA 22
1º PRATO	Sopa de pasta (fideo libre de glute e ovo)	Fabas estufadas	Crema de cabaciño	Chícharos con patacas e xamón cocido	Crema de verduras
2º PRATO	Filete de pescada a romana con patacas	Peituga de polo en velouté con arroz	Lombo de porco con patacas ao forno e vexetais	Espaguetes boloñesa (libre de glute e ovo)	Sepia con hortalizas e fideos (libre de glute e ovo)
SOBREMESA	Froita	Iogur de sabores	Froita	Iogur de chocolate	Froita
	DÍA 25	DÍA 26	DÍA 27	DÍA 28	
1º PRATO	Ensalada mixta	Macarróns (libre de glute e ovo) con tomate	Lentellas guisadas	Crema de cabaza	
2º PRATO	Tenreira con tallaríns (libre de glute e ovo) e hortalizas	Pescada guisada con patacas	Estofado de polo con arroz	Solombo de porco con patacas e verduras	
SOBREMESA	Froita	Iogur Natural Azucarado	Froita	Iogur de chocolate	