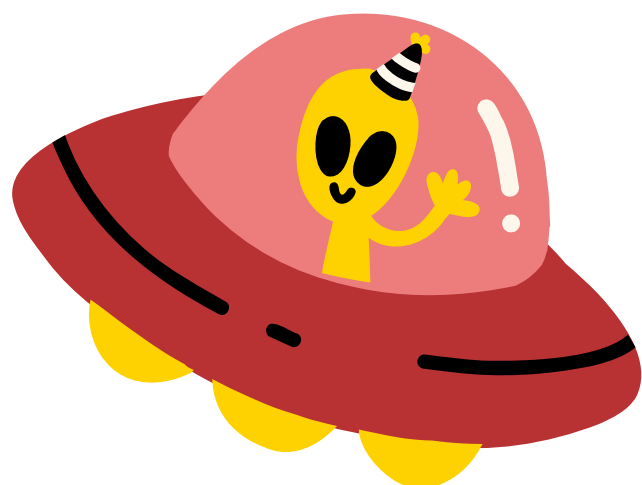


G P I V I R X E D O S R E M E D I O S

# MENU MENSUAL

febreiro



			XOVES 1 Sopa Espaguetti con atún Froita 1,4	VENRES 2 Luras a romana Pavo guisado con pasta Froita 1,2,5,8
LUNS 5 Xudías con xamón Fideuá con carne Iogur 1,3,8	MARTES 6 Potaxe de garavanzos Peixe con pataca Froita 4	MÉRCORES 7 Coliflor con ovo Polo con patacas asadas Froita 2	XOVES 8 Crema de verduras Pescado con arroz Froita 4	VENRES 9 Cocido (Pataca, repolo garavanzos e chourizo) Froita 1,2,8
<b>FESTIVOS</b>				
LUNS 12	MARTES 13	MÉRCORES 14	XOVES 15 Sopa Tallaríns a boloñesa Iogur 1,3,5,8	VENRES 16 Minestra de verduras Peixe con arroz Froita 4
LUNS 19 Revolto de espinacas Lombo de porco con pasta Iogur 1,2,3,8	MARTES 20 Fabada Peixe con arroz Froita 4	MÉRCORES 21 Brócoli con ovo Polo asado con patacas Froita 2	XOVES 22 Crema de verduras Peixe con pataca cocida Froita 1,8	VENRES 23 Ensalada de mexillóns Macarróns con carne Froita 3
LUNS 26 Chícharos con xamón Paella Iogur 3,8	MARTES 27 Lentellas Peixe con arroz Froita 4	MÉRCORES 28 Ensalada mixta Hamburguesas con patacas fritidas Froita	XOVES 29 Caldo galego Pescado con pataca cocida Froita 4	



# GUIA DE VIRXES DOS REMEDIOS

## MENU MENSUAL

febreira

\*Os alimentos elaborados poden conter os seguintes alérxenos:

1. Glutes
2. Ovo
3. Lácteos
4. Pescado
5. Moluscos
6. Crustáceos
7. Apio
8. Sulfitos
9. Cacahuete
10. Soia
11. Froitos secos
12. Sésamo
13. Mostaza
14. Altramuces

Ingredientes dos pratos que se preparan para o Menú.

Fabada: fabas, pataca, cebola, chourizo, cenoria e allo

Arroz con verduras: xudías, chícharos e cenorias

Tallaríns Boloñesa: carne tenra moída, cebola, allo, champiñóns e tomate frito

Crema de cenoria: cenoria, pataca e cebola

Lombo rebozado con arroz: lombo de porco rebozado en fariña e ovo, xunto con arroz cocido e cebola.

Caldo de xudías: xudías, patacas, cebola e allo

Sopa de verduras: fideo, apio, cenoria, xudía, chícharos e pataca

Cocido: repolo, patacas, lacón, garavanzos, chourizo e ovo.

Puré de verduras: brécol, cenoria, pataca e cebola

Fideuá con carne: pasta, carne tenra en tacos, cebola, allo e tomate natural triturado

Caldo galego: repolo, pataca, fabas

Minestra con ovo: xudía, cenoria, chícharos, coliflor, alcachofa

Redondo: carne tenra do redondo con allo e cebola guisada

Lentellas: lentellas, arroz, cebola, chourizo, cenoria e allo

Luras rebozadas: fariña e ovo frito

Arroz caldoso: arroz, polo, xudía, cenoria, chícharo e coller

Pisto de cabaciña: cabaciña, pemento roxo e verde, cenoria, cebola, allo, tomate natural triturado

Potaxe de garavanzo: garavanzo, pataca, chourizo, cenoria, cebola e allo.

Chipirons: chipirón, allo, cebola e viño.

Carne o caldeiro: carne de tenra cocida

Revolto de gambas con espinacas: Huevina, gambas, espinacas, allo e aceite.

Albóndegas guisadas: Albóndegas, allo, cebola.

Costela guisada: costela de porco, cebola e allo

Ensalada mixta: leitunga, cenoria, millo, aceituna, espárrago e cebola.

\* Os alimentos cocidos ou fritos van todos con aceite de cebola e allo.