

C.P.I. Virxe dos Remedios

Menu Mensual Abril

Luns 1

Vacacions

Martes 2

Crema de verduras
Macarróns con carne
logur
1,3,8

Mercores 3

Coliflor con ovo
Polo asado con
patacas asadas
Froita
2

Xoves 4

Potaxe de garavanzos
Peixe con arroz
Froita
4

Venres 5

Sardiñas con tomate
Guiso de carne con
patacas
Froita
4,8

Luns 8

Revolto de espinacas
Polo guisado con arroz
logur
1,2,8,3

Martes 9

Fabada
Peixe con arroz
Froita
4

Mercores 10

Ensalada mixta
Hamburguesas con
patacas fritidas
Froita
2

Xoves 11

Crema de verduras
Pescado con pataca
cocida
Froita
4

Venres 12

Ensaladilla rusa
Pavo guisado con
pasta
Froita
1,2

Luns 15

Prato combinado
(pataca, xudías, ovo,
chourizo)
logur
2,3

Martes 16

Lentellas
Peixe con arroz
Froita
4

Mercores 17

Brócoli con ovo
Pavo guisado con
pasta
Froita
1

Xoves 18

Ensalada de pasta
Peixe con guarnición
Froita
1,4

Venres 19

Festivo

Luns 22

Chícharos con xamón
Polo guisado con arroz
logur
3,8

Martes 23

Crema de verduras
Peixe con patacas
Froita
4

Mercores 24

Minestra de verduras
Guiso de carne con
pasta
Froita
1,8

Xoves 25

Garavanzos
Pescado con arroz
Froita
4

Venres 26

Ensalada de mexillóns
Pavo guisado con
pataca
Froita
1,5,8

Luns 29

Xudías con xamón
Espaguetti Boloñesa
logur
1,3,8

Martes 30

Ensalada de arroz
Peixe con guarnición
Froita
4

Mercores 1

Ensalada mixta
Peitugas rebozadas
con patacas fritidas
Froita
2

Xoves 2

Fabada
Peixe con patacas
Froita
4

Venres 3

Sardiñas con tomate
Fideuá con pavo
Froita
1,4,8



C.P.I. Virxe dos Remedios

Menu Mensual

Abril

Os alimentos elaborados poden conter os seguintes alérxenos:

1. Gluten
2. Ovo
3. Lácteos
4. Pescado
5. Moluscos
6. Crustáceos
7. Apio
8. Sulfitos
9. Cacahuete
10. Soia
11. Frutos 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, chicharos e cenorias

Tallaríns Boloñesa: carne tenra, 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 con allo e cebola.

Caldo de xudías: xudías, patacas, cebola e allo

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

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

Puré de verduras: brécol, cenoria, patata e cebola

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

Caldo galego: repolo, pataca, fabas

Menestra con ovo: xudía, cenoria, chicharos, 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, chicharo e coliflor

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

Potaxe de garabanzo: garabanzo, patata, 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.

Albondigas guisadas: Albondigas, allo, cebola.

Costela guisada: costela de porco, cebola e allo

Ensalada mixta: leituga, cenoria, millo, aceituna, esparrago e cebola.

* Os alimentos cociñados o forno van todos con aceite, cebola e allo.

