



MENÚ
C.P.I.
VINXE DOS REMEDIOS
MARZO

**LUNS 4**

Prato combinado
(xudias, patacas, ovo, chourizo)

logur

1,3,8

MARTES 5

Potaxe de garavanzos

Peixe con arroz

Froita

4

MERCORES 6

Coliflor con ovo

Polo guisado con pataca

Froita

2

XOVES 7

Crema de verduras

Peixe con pataca

Froita

1,4

VENRES 8

Sardiñas con tomate

Espaguete á boloñesa

Froita

4

LUNS 11

Xudias con xamón

Fideuá con atún

logur

1,3

MARTES 12

Sopa

Peixe con pataca

Froita

4

MERCORES 13

Brócoli con ovo

Albóndigas con arroz

Froita

2

XOVES 14

Fabada

Peixe con arroz

Froita

4

VENRES 15

Ensalada de mexillóns

Pavo guisado con pasta

Froita

2

LUNS 18

Chicharon con xamón

Paella

logur

1,3

MARTES 19

Lentellas

Pescado con pataca

Froita

1,8

MERCORES 20

Minestra de

Pavo guisado con pasta

Froita

1,5

XOVES 21

Crema de verduras

Peixe con arroz

Froita

1,4

VENRES 22

Ensalada mixta

Tortilla de pataca

Froita

8

LUNS 25**MARTES 26****MERCORES 27****XOVES 28****VENRES 29**

★ ★ ★ **VACACIONÓNS** ★ ★ ★





*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, chícharos 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, chícharos 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 e tomate natural triturado

Caldo galego: repolo, pataca, fabas

Menestra 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 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, espárrago e cebola.

* Os alimentos cocinados no forno van todos con aceite, cebola e allo.

