



# CPI VIRXE DOS REMEDIOS

## MENÚ setembro 2023

<p><b>LUNS 11</b></p> <p>Chicharos con xamón</p> <p>Espaguetti Boloñesa</p> <p>Iogurt</p> <p>1,3,8</p>	<p><b>MARTES 12</b></p> <p>Potaxe de garbanzos</p> <p>Pescado o forno con arroz</p> <p>Froita</p> <p>4</p>	<p><b>MERCORES 13</b></p> <p>Menestra de Verduras</p> <p>Polo o forno con patacas</p> <p>Froita</p> <p>8</p>	<p><b>XOVES 14</b></p> <p>Ensalada mixta</p> <p>Pescado con arroz</p> <p>Froita</p> <p>4</p>	<p><b>VENRES 15</b></p> <p>Ensaladilla Rusa</p> <p>Macarróns con carne guisada</p> <p>Froita</p> <p>1,2,8</p>
<p><b>LUNS 18</b></p> <p>Revolto de ovo espinacas</p> <p>Paella</p> <p>Iogurt</p> <p>2,3,6</p>	<p><b>MARTES 19</b></p> <p>Lentellas</p> <p>Peixe con patacas</p> <p>Froita</p> <p>4</p>	<p><b>MERCORES 20</b></p> <p>Coliflor con ovo cocido</p> <p>Costela guisada con pasta</p> <p>Froita</p> <p>2</p>	<p><b>JUEVES 21</b></p> <p>Crema de verduras</p> <p>Peixe con arroz</p> <p>Froita</p> <p>4</p>	<p><b>VENRES 22</b></p> <p>Sardiñas con tomate</p> <p>Guiso de carne con patacas</p> <p>Froita</p> <p>4,8</p>
<p><b>LUNES 25</b></p> <p>Prato combinado (pataca, xudia, chourizo, ovo)</p> <p>Iogurt</p> <p>1</p>	<p><b>MARTES 26</b></p> <p>Potaxe de fabas</p> <p>Pescado con arroz</p> <p>Froita</p> <p>4</p>	<p><b>MIERCOLES 27</b></p> <p>Brécol cocido con ovo</p> <p>Albóndigas con arroz</p> <p>Froita</p> <p>2</p>	<p><b>XOVES 28</b></p> <p>Ensalada de Pasta</p> <p>Pescado con patacas</p> <p>Froita</p> <p>1,4</p>	<p><b>VENRES 29</b></p> <p>Luras Romana</p> <p>Fidegüa de carne</p> <p>Froita</p> <p>1,5,8</p>



# CPI VIRXE DOS REMEDIOS

## MENÚ setembro 2023

\*Os alimentos elaborados poden conter os seguintes alérxenos:

1. Gluten	8. Sulfitos
2. Ovo	9. Cacahuete
3. Lácteos	10. Soia
4. Pescado	11. Frutos secos
5. Moluscos	12. Sésamo
6. Crustáceos	13. Mostaza
7. Apio	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 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 cocidos o forno van todos con aceite cebola e allo.