

CPI Virxe Dos Remedios

Menú comedor Maio

Mércores 01

Festivo

Xoves 02

Fabada

Peixe con patacas

Froita 4

Venres 03

Sardinhas con tomate

Fideua con pavo

Froita 1,4,8

Luns 06

Revolto de espinacas

Lombo guisado con pasta

Iogur 1,3,8

Martes 07

Lentellas

Pescado con pataca

Froita 4

Mércores 08

Coliflor

Polo asado con patacas

Froita 2

Xoves 09

Crema de verduras

Peixe con arroz

Froita 2,4

Venres 10

Ensaladilla rusa

Pavo con pasta

Froita 1,4,8

Luns 13

Chicharos con xamon

Tallarins bolonesa

Iogur 1,3,4,8

Martes 14

Sopa

Pescado o forno con pataca

Froita 4

Mércores 15

Ensalada mixta

Tortilla de patacas

Froita 2

Xoves 16

Garavanzos

Peixe con arroz

Froita 1,4

Venres 17

Festivo

Luns 20

Festivo

Martes 21

Crema de verduras

Peixe con pataca

Froita 4

Mércores 22

Minestra de verduras

Albondegas con arroz

Froita 1,8

Xoves 23

Ensalada de pasta

Peixe con guarnicion

Froita 1,4

Venres 24

Ovo recho de atun, cebola e pemento asado

Polo asado con patacas

Froita 1,2,8,4

Luns 27

Ensalada de mexillons

Espaguetis bolonesa

Iogurt 1,3,8

Martes 28

Ensalada de arroz

Pescado con guarnicion

Froita 4

Mércores 29

Brocoli con ovo

Polo o forno con patacas

Froita 2

Xoves 30

Lentellas

Pescado con arroz

Froita 4

Venres 31

Ensaladilla rusa

Pavo guisado con pasta

Froita 1,2,8,4



CPI Virxe Dos Remedios

Menú comedor Maio

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 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, xudia, chícharos e pataca

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

Puré de verduras: breco, cenoria, pataca e cebola

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

Caldo galego: repolo, pataca, fabas

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

Redondo: carne tenra do redondo con allo e cebola guisada

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

Lulas rebozadas: fariña e ovo frito

Arroz caldoso: arroz, polo, xudia, cenoria, chícharo e coliflor

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

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

Luras : luras, 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: leituga, cenoria, millo, aceituna, espárrago e cebola.

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

