

Culinaria

SETEMBRO 2021

Menú Enteiro



iuns / lunes



martes



mércores / miércoles



xoves / jueves



venues / viernes



6
Sopa de estrelas

Rotti de polo con patacas e xudías

Iogur

7
Salteado de acelgas e cenorias
Fideuá de bacallau

Froita de tempada

8
Ensaldilla rusa
Arroz con coello

Iogur

9
Chícharos con xamón
Pescada en salsa con cachelos

Froita de tempada

10
Crema de cenorias
Milanesa de polo con patacas

Iogur

13
Lentellas vexetáis

Raxo con patacas, pementos e chícharos

Iogur

14
Crema de cabaciña

Pasta con peixe (atún)

Froita de tempada

15
Arroz tres delicias

Tortilla de pataca

Iogur

16
Sopa cuscus con cenoria

Pescada á romana con patacas e brecol

Froita de tempada

17
Ensalada de xudías e ovo

Muslo de polo con pisto e arroz

Iogur

20
Ensalada de pasta

Albóndegas mixtas con patacas

Iogur

21
Sopa chuvia

Salmón con patacas e verduras

Froita de tempada

22
Chícharos con ovo

Polo con pasta

Iogur

23
Crema de garavanzos e hortalizas

Pescada adobada con verduras

Froita de tempada

24
Empanada de atún

Tenreira estufada con arroz

Iogur

27
Sopa de fideos

Tortilla de pataca con chícharos

Iogur

28
Crema de cabaciña e mazá

Bacallau con coliflor e cachelos

Froita de tempada

29
Xudías guisadas

Pasta boloñesa

Iogur

30
Sopa cuscus

Pescada á romana con cabaciña

Froita de tempada



Culinaria

SETEMBRO 2021

Menú Enteiro

INTOLACTOSA



iuns / lunes

martes

mércores / miércoles

xoves / jueves

venues / viernes



Culinaria

SETEMBRO 2021

Menú triturado



luns / lunes



martes



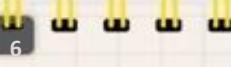
mércores / miércoles



xoves / jueves

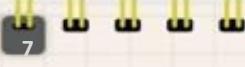


venues / viernes



6
Puré de tenreira con xudías, cabaza, cenoria, aloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur natural



7
Puré de pescada con cabaza, cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas



8
Puré de polo con cenoria, chícharos, cabaciña, tomate, cebola, arroz e aceite de oliva

Iogur natural



9
Puré de rape con lentella, cabaciña, cabaza, tomate, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas



10
Puré de pavo con cabaza, aloporro, cebola, tomate, pataca e aceite de oliva

Iogur natural



13
Puré de tenreira con cenorias, xudías, patacas e aceite de oliva

Iogur natural



14
Puré de pescada con xudías, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas



15
Puré de pavo con cabaciña, cabaza, xudías, arroz e aceite de oliva

Iogur natural



16
Puré de bacallau e fogonero con lentella, cabaciña, cenoria, cebola, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas



17
Puré de polo con xudías, aloporro, tomate, pataca e aceite de oliva

Iogur natural



20
Puré de pavo con cabaciña, cenorias, cabaza, patacas e aceite de oliva

Iogur natural



21
Puré de bacallau e fogonero con xudía, pataca, cabaza e aceite de oliva

Puré de froitas



22
Puré de polo con chícharos, cenorias, aloporro, arroz e aceite de oliva

Iogur natural



23
Puré de pescada con cabaza, cenoria, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas



24
Puré de tenreira con xudía, cabaciña, cabaza, pataca e aceite de oliva

Iogur natural



27
Puré de tenreira con xudía, cenoria, chícharos, pataca e aceite de oliva

Iogur natural



28
Puré de pescada con cabaciña, cabaza, aloporro, arroz e aceite de oliva

Puré de froitas



29
Puré de pavo con chícharos, cenorias, cabaciña, patacas e aceite de oliva

Iogur natural



30
Puré de pescada, xudía, aloporro, pataca e aceite de oliva

Puré de froitas

