

# Menú C.P.R. San Fernando

## Outubro 2023

LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
<b>2</b> - Crema de cabaciña - Tenreira á xardiñeira - logures variados ou froita	<b>3</b> - Sopa - Ragout con cogumelos - Froita variada	<b>4</b> - Crema de porros - Pescada rebozada c/ pataca cocida - logures variados ou froita	<b>5</b> - Fabada - Luras con arroz - Froita variada	<b>6</b> - Xudías con xamón - Churrasco con espaguetes - logures variados ou froita
<b>9</b> - Crema de verduras - Paella - logures variados ou froita	<b>10</b> - Sopa de pasta - Salmón á prancha c/ pataca e xudía - Froita variada	<b>11</b> - Lentellas - Tortilla con ensalada - logures variados ou froita	<b>12</b> <b>FESTIVO</b>	<b>13</b> - Crema de cenoria - Hamburguesa con arroz - logures variados ou froita
<b>16</b> - Crema de porro - Arroz con bacallau  - logures variados ou froita	<b>17</b> - Garavanzos vexetais - Fideuá  - Froita variada	<b>18</b> - Lentellas - Pescada en salsa verde c/ pataca e brécol - logures variados ou froita	<b>19</b> - Sopa de pasta - Lombo adobado con arroz  - Froita variada	<b>20</b> - Crema de verduras - Milanesa de polo con patacas asadas - logures variados ou froita
<b>23</b> - Crema de porro - Espaguetes boloñesa - logures variados ou froita	<b>24</b> - Sopa de pasta - Linguado c/ pataca cocida e xudías - Froita variada	<b>25</b> - Salpicón de pasta - Polo asado con arroz - logures variados ou froita	<b>26</b> - Garavanzos con chourizo - Salmón con pataca cocida - Froita variada	<b>27</b> - Crema de cabaciña - Tenreira asada con puré - logures variados ou froita
<b>30</b> - Crema de cabaza - Albóndegas con arroz - logures variados ou froita	<b>31</b> - Lentellas - Xamón asado con puré - Froita variada			
<b>OBSERVACIÓNS</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- O peixe servirse sempre fileteado e sen espiñas.</li> <li>- Para beber os nenos disporán todos os días de auga e leite embotellada.</li> <li>- Os nenos que necesiten dieta especial por causa xustificada deberán pedila con antelación.</li> <li>- As nosas cremas vexetais son elaboradas de maneira tradicional, sendo un aporte importante de verduras nos nosos menús.</li> </ul>			

Menús calibrados por unha dietista-nutricionista.

Salceda de Caselas, a 30 de setembro do 2023.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028