

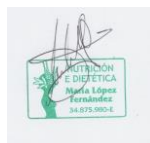
# Menú C.P.R. San Fernando

## Xaneiro 2024

| LUNS   | MARTES  | MÉRCORES   | XOVES  | VENRES   |
|--|---|--|--|--|
| <b>1</b><br><b>ANO NOVO</b>  | <b>2</b><br><b>VACACIÓNS</b>  | <b>3</b><br><b>VACACIÓNS</b>   | <b>4</b><br><b>VACACIÓNS</b>   | <b>5</b><br><b>VACACIÓNS</b>   |
| <b>8</b><br>- Crema de verduras<br>- Espaguetes boloñesa<br><br>- logures variados ou froita         | <b>9</b><br>- Sopa de estrelas<br>- Filete de linguado ao forno con pataca e xudías cocidas<br>- Froita variada   | <b>10</b><br>- Crema de cabaciña<br>- Polo asado con pasta e tomate<br><br>- logures variados ou froita    | <b>11</b><br>- Garavanzos vexetais<br>- Paella de verduras e carne<br><br>- Froita variada | <b>12</b><br>- Crema de cabaza<br>- Pescada á romana con patacas e coliflor<br>- logures variados ou froita      |
| <b>15</b><br>- Crema de cabaciña<br>- Fideuá de verduras e carne<br><br>- logures variados ou froita | <b>16</b><br>- Lentellas vexetais<br>- Chuleta de porco con puré de pataca<br>- Froita variada  | <b>17</b><br>- Sopa de letras<br>- Luras guisadas con verduras e arroz<br><br>- logures variados ou froita | <b>18</b><br>- Caldo galego<br>- Tortilla francesa con tomate natural<br>- Froita variada  | <b>19</b><br>- Crema de verduras<br>- Guiso de tenreira con verduras e macarróns<br>- logures variados ou froita |
| <b>22</b><br>- Crema de cenoria<br>- Hamburguesa con pasta<br>- logures variados ou froita           | <b>23</b><br>- Garavanzos vexetais<br>- Salmón ao forno c/ pataca e xudías<br>- Froita variada  | <b>24</b><br>- Crema de cabaciña e cenoria<br>- Ragout con champiñóns<br>- logures variados ou froita      | <b>25</b><br>- Lentellas vexetais<br>- Arroz con bacallau<br>- Froita variada              | <b>26</b><br>- Sopa de cuscús<br>- Tortilla de pataca con ensalada<br>- logures variados ou froita               |
| <b>29</b><br>- Crema de verduras<br>- Xamón asado con puré<br><br>- logures variados ou froita       | <b>30</b><br>- Lentellas vexetais<br>- Albóndegas en tomate con espaguetes<br>- Froita variada  | <b>31</b><br>- Sopa<br>- Ovos fritos con arroz e tomate<br><br>- logures variados ou froita                |  |  |
| <b>OBSERVACIÓNS</b>  | <ul style="list-style-type: none"> <li>- O peixe servirase 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 31 de decembro do 2023.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028