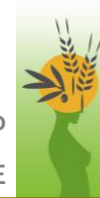


# Menú C.P.R. Plurilingüe Atalaya Cantabria

## Maio 2018

asesoramento nutricional e dietético

maría lópez fernández tlf.: 650.441869 DNI 34875980E



LUNS	MARTES	MÉRCORES	XOVES	VENRES
	<b>1</b> <b>FESTA DO TRABALLO</b>	<b>2</b> - Crema de cabaza - Tortilla de patacas con ensalada - logures variados ou froita	<b>3</b> - Sopa de estrelas - Polo asado con arroz branco - Froita variada	<b>4</b> - Lentellas guisadas - Pescada en salsa verde c/ pataca - logures variados ou froita
<b>7</b> - Pasta gratinada con queixo - Lombo adobado á prancha con arroz branco - logures variados ou froita	<b>8</b> - Fabada - Pizza de xamón e queixo - Froita variada	<b>9</b> - Sopa de estrelas - Filete de linguado frito con pataca cocida e cenoria - logures variados ou froita	<b>10</b> - Crema de verduras - Fideuá - Froita variada	<b>11</b> - Garavanzos guisados c/ chourizo - Tenreira asada con puré de pataca - logures variados ou froita
<b>14</b> - Crema de cabaciña - Peituga de polo á prancha con pasta cocida - logures variados ou froita	<b>15</b> - Empanadillas - Pescada rebozada con pataca cocida e brócoli - Froita variada	<b>16</b> - Ensalada mixta - Xamón asado con puré de pataca - logures variados ou froita	<b>17</b> <b>DÍA DAS LETRAS GALEGAS</b>	<b>18</b> - Sopa de cuscús - Ovos e salchichas fritas con arroz branco - logures variados ou froita
<b>21</b> - Crema de verduras - Chuleta de porco á prancha con pasta cocida - logures variados ou froita	<b>22</b> - Croquetas - Paella - Froita variada	<b>23</b> - Lentellas vexetais - Filete de linguado frito con pataca cocida - logures variados ou froita	<b>24</b> - Sopa de pasta - Milanesa de pavo con arroz branco - Froita variada	<b>25</b> - Xudías verdes c/ xamón serrano - Espaguetes boloñesa - logures variados ou froita
<b>28</b> - Fabada - Variñas de pescada fritas con pataca e brócoli - logures variados ou froita	<b>29</b> - Crema de cabaza - Lasaña de atún - Froita variada	<b>30</b> - Ensalada rusa - Roti de polo asado con patacas fritas - logures variados ou froita	<b>31</b> - Sopa de pasta - Tenreira guisada con pasta - Froita variada	
<b>OBSERVACIÓNS</b>	- O peixe servirase sempre fileteado e sen espiñas. - Para beber os nenos disporán todos os días de auga embotellada. - Os nenos que necesiten dieta especial por causa xustificada deberán pedila con antelación.			

Os menús presentados están valorados por unha profesional da Nutrición Humana e Dietética. A composición nutricional destes foi estudada e os parámetros obtidos atópanse dentro dos rangos establecidos segundo a normativa vixente para pacientes que non necesitan dieta específica.

Salceda de Caselas, a 20 de abril do 2018.



Asdo: María López Fernández  
Nº colexiada: GA00028