



OUTUBRO 2017

MENÚ BASAL

Revisado: Maria Rodriguez Esteve
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI: 76.895.939-O

<i>Lunes</i>	<i>Martes</i>	<i>Miércoles</i>	<i>Jueves</i>	<i>Viernes</i>
2 de octubre Lentillas guisadas Tortilla española con ensalada Froita	3 de octubre Sopa de cuscús Xamón asado con verduras logur	4 de octubre Codiños con tomate Merluza á romana con brécol Froita	5 de octubre Crema de cenoura Filete ruso con arroz Natillas	6 de octubre Xudías verdes á portuguesa Fideuá de atún Froita
9 de octubre Sopadefideos Bacalaoconarroz e verduras logur	10 de octubre Crema de calabacín Tallaríns boloñesa Froita	11 de octubre Pisto de verduras Polo óforno con pataquiñasadado Flan	12 de octubre FESTIVO	13 de octubre Salteado de guisantes c/xamón Lombo asado con arroz logur
16 de octubre Coliflor á galega Guiso de carne con macarróns e verduriñas Froita	17 de octubre Sopa de letras Rotti de polo c/xudíase pataca logur	18 de octubre Crema de verduras Guiso de peixec/ fideos finos Piña no seuzume	19 de octubre Potaxe de feixóns Tortilla española con ensalada logur	20 de octubre Macarrónscon tomate Filete palometa romana c/ensalada Froita
23 de octubre Crema de cabaciña Merluza ó horno c/patatas vapor logur	24 de octubre Sopa minestrone Polo estofado c/ fideos e champiñóns Froita	25 de octubre Xudías con chourizo Albóndigas con arroz Bica caseira	26 de octubre Empanada de carne Guiso abadexo c/pataca e chícharos logur	27 de octubre Paella de verduras Peituga de polo á madrileña c/ensalada Froita
30 de octubre Potaxe de garavanzosvexetais Polo asado con patacas logur	31 de octubre Crema de verduras Costela guisada con patacas Froita			

En Calidus nos preocupamos de su alimentación.