

Menús Verán

me
nuda
tierra!

XANTAR

CEA

XANTAR

CEA

LUNS

Salmorejo.

Pasta con lentellas, salsa de tomate, cebola, olivas e cabaciña mais ensalada de gromos tenros e pipas de xirasol e de cabaza aderezada con zume de limón, aceite de oliva virxe extra mais un chisco de sal.

Feixóns verdes, pataca e cabaza ao vapor con allada arriera.

Ameixas en salsa verde.

MARTES

Ensalada de pementos asados.

Polo ou pavo á prancha con ensalada de leituga, cebola morada en vinagre, cabaciña e cabaza ao vapor aderezada con aceite de oliva virxe extra.

Salmorejo de remolacha e tomate.

MÉRCORES

Salmorejo de remolacha e tomate.

Pasta con lentellas, salsa de tomate, cebola, olivas e cabaciña mais ensalada de gromos tenros e pipas de xirasol e de cabaza aderezada con aceite de oliva virxe extra.

XOVES

Ensalada de leituga, remolacha e cenoria relada aderezada con zume de limón, aceite de oliva virxe extra mais un chisco de sal.

Garavanzos con morcilla de verán (refrito de berenxenas, cebola e piñóns).

Oliaigua (sopa morna de tomate, pemento verde, cebola e perexil).

Coca de cabaciña, sardiñas, cabaza e porro.

VENRES

Allobranco.

Ensalada de leituga, gromos tenros e sementes variadas acompañada de arroz e garavanzos salteados con cebola, cabaciña mais pemento vermello.

Escalivada (berenxena, pemento vermello e cebola asados).

Zarangollo (revolto de cabaciña e cebola).

SÁBADO

Pastel de escarapote ou de pescada.

Ensalada de leituga, cogombro, olivas e nozes aderezada con aceite de oliva virxe extra, vinagre de mazá mais un chisco de sal.

Crema morna de cabaciña con cebola e alio rematada con froitos secos picados.

DOMINGO

Allobranco.

Arroz ou fideuá con peixe ou legumes.

Oliaigua (sopa morna de tomate, pemento verde, cebola e perexil).

Almogrote (crema de queixo con tomate e alio asados mais pemento picona) acompañado de ensalada de eiruga, herba de cóengos e gromos tenros aderezada con aceite de oliva virxe extra mais un chisco de sal.



LIFE HEALTHY PLANET DIET está cofinanciado con fondos de la Unión Europea a través del Programa LIFE (LIFE 20/NGO4GD/ES/0003)

Menús Verán

me
nuda
tierra!

LUNS

XANTAR
Picado de tomate, cebola e pemento.
Diafragma de tenreira á prancha con berenxena e cabaciña.

MARTES

Gaspacho de sandía.
Salteado de fabas brancas, cabaciña, porro, pemento vermello e froitos secos picados.

MÉRCORES

Gaspacho de sandía.
Ensalada rusa de bonito, patata, cenoria, chícharos, olivas, cogombriños fermentados, pemento e maionesa caseira.

XOVES

Ensalada de leituga, cogombro, cenoria relada, abelás e pipas de xirasol e de cabaza aderezada con aceite de oliva virxe extra, vinagre de mazá mais un chisco de sal.

Ovos recheos da propia xema picada con olivas, cogombriños fermentados, pemento vermello asado e perecill.

Sopa fría de cogombro e iogur con pipas de xirasol mais de cabaza.

Berenxenas á prancha con mel.

CEA

Gaspacho de sandía.
Ensalada murciana (tomate, pemento, cebola, cabala ou bonito, olivas e ovo).

VENRES

XANTAR
Salmorejo de melocotón e tomate.
Ensalada de lentellas, leituga, cabaza salteada, cebola en vinagre, apio, remolacha cocida e abelás picadas aderezada con aceite de oliva virxe extra, mostaza mais un chisco de sal.

CEA
Crema morna de porro.
Coca de tomate, pemento, berenxena e cebola.

SÁBADO

Tomate aderezado.
Pasta con morcilla de verán (refrito de berenxenas, cebola e piñóns).
Ensalada de leituga, eiruga e apio aderezada con aceite de oliva virxe extra mais un chisco de sal.

Sopa fría de cogombro e iogur con pipas de xirasol mais de cabaza.
Xoubas guisadas.

DOMINGO

Ensalada de leituga, cogombro, cenoria relada, abelás e pipas de xirasol e de cabaza aderezada con aceite de oliva virxe extra, vinagre de mazá mais un chisco de sal.

Arroz ou fideuá con peixe ou legumes.

Melón con xamón.

