

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Garavanzos c/ espinacas	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
3	Macarróns c/ tomate 1-3-6-10	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	logur 7
6	Lentellas vexetais 1	Pescada ao forno c/ pataca 1-4	Froita
7	Menestra c/ xamón	Polo as finas herbas c/ codiños 1-3-6-10-14	logur 7
8	Crema de cabaza 6-7-14	Albóndegas en salsa c/ arroz 6-14	Froita
9	Sopa de estrelleiras 1-3-6-10	Guiso de rape c/ verduras 4-6-14	logur 7
10	Tallaríns c/ tomate 1-3-6-10	Garavanzos estofados c/ polo	Froita
13	Sopa de estrelas 1-3-6-10	Polo ao forno c/ menestra	Froita
14	Fabas estofadas	Tortilla de patacas c/ ensalada 3	Froita
15	Crema multiverduras 6-7-14	Marmitako de atún 4-6-14	logur 7
16	Ensalada completa 3-4	Lasaña 1-2-3-4-6-7-8-9-10-12	Froita
17	Lentellas caseiras 1	Pescada à romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
20	Chícharos c/ xamón	Guiso de polo c/ macarróns 1-3-6-10-14	Froita
21	Sopa de verduras c/ piñóns 1-3-6-10	Estofado de carne tradicional 6-14	logur 7
22	Garavanzos estofados	Pescada ao forno c/ ensalada 1-4	Froita
23	Xudías c/ allada	Xamón asado c/ puré de pataca 6-7-14	logur 7
24	Crema de cabaza 6-7-14	Paella mixta- 2-6-12-14	Froita
27	Lentellas caseiras 1	Tortilla española c/ ensalada 3	Froita
28	Pasta salteada c/ verduras 1-3-6-10	Cazuela de peixe en salsa 4-6-14	logur 7
29	Sopa de verduras	Guiso de polo c/ arroz 6-14	Froita
30	Guiso de fabas	Empanada de atún 1-4	Froita

IMPORTANTE: La presencia/ ausencia de alérgenos en los platos puede variar debido a cambios en la receta provisional (cocina central) y/o a alteraciones en nuestros productos y proveedores habituales. Para más seguridad, consulten la trazabilidad del menú entregado cada día.



Leyenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevo; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos