

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	NON LECTIVO		
2	Sopa de fideos 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	logur chocolate 7
3	Crema de coliflor e mazá 6-7-14	Estofado de porco tradicional 6	Froita
4	Lentellas vexetais 1	Polo estrogonof c/ arroz 7-14	logur 7
5	Crema de cenoria 6-7-14	Fideuá de rape 1-3-4-6-10	Froita
8	Crema de cabaza 6-7-14	Macarróns boloñesa 1-3-6-10	Froita
9	Sopa vexetal	Albóndigas c/ arroz 6	logur 7
10	Garavanzos estofados	Bacallau forno c/ ensalada de leituga, millo e cenoria 4	Froita
11	Caldo galego	Xamonciños de polo c/ leitiga, cenoria e olivas	logur 7
12	Codiños c/ tomate 1-3-6-10	Pescada à galega c/ brócoli e pataca 4	Froita
15	Sopa de estreliñas 1-3-6-10	Guiso de arroz c/ bacallau 4-14	logur 7
16	Fabas estofadas	Empanada de carne 1	Froita
17	Crema de xudías 6-7-14	Fideuá de polo 1-3-6-10	Froita
18	Tallaríns c/ tomate 1-3-6-10	Pescada ao forno c/ ensalada 1-4	logur 7
19	Garavanzos c/ espinacas	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
22	Crema de cabaciña 6-7-14	Polo as finas herbas c/ pataca	Froita
23	Menestra c/ xamón	Codiños c/ atún 1-3-4-6-10	logur 7
24	Sopa de verduras	Xamón asado c/ arroz	Froita
25	Macarróns c/ chourizo 1-3-6-10	Lentellas estofadas c/ polo 1	logur 7
26	Sopa de piñóns 1-3-6-10	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
29	Crema multiverduras 6-7-14	Estofado de xarrete c/ arroz 14	logur 7
30	Sopa de cuscús 1-3-6-10	Milanesa de polo c/ pataca asada 1-3 Trazas:6-7-8-10	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 glitero; 2 crustáceos; 3 ovos; 4 peixe; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 almusco; 13 altramuces; 14 sulfitos