

SEN CARNE

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	Pescada prancha c/ pataca 4	Froita
4	Brécol salteado	Lentellas vexetais 1	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	Pescada prancha c/ pasta salteada 1-3-4-6-10	Froita
9	Sopa vexetal	Tortilla francesa c/ arroz 3	logur 7
10	Garavanzos vexetais	Bacallau forno c/ ensalada de leituga, millo e cenoria 4	Froita
11	Crema de cabaciña 6-7-14	Rape prancha c/ pataca 4	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 4-6-14	logur 7
16	Fabas vexetais	Tortilla francesa c/ pemento asado 3	Froita
17	Crema de xudías 6-7-14	Bacallau prancha c/ pasta salteada 1-3-4-6-10	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	Rape prancha c/ pataca 4	Froita
23	Menestra de verduras	Codiños c/ atún 1-3-4-6-10	logur 7
24	Sopa de verduras	Tortilla francesa c/ arroz 3	Froita
25	Macarróns con cenorias 1-3-6-10	Lentellas vexetais 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	Pescada prancha c/ arroz 4	logur 7
30	Sopa de cuscús 1-3-6-10	Tortilla francesa c/ pemento asado 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 trallázaros; 3 herbes; 4 paxaño; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 trallas con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 suaves