

**DIABÉTICO SEN PEIXE, MARISCO NIN ENLATADO (Pasta e arroz integrais)**

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
4	Sopa de fideos 1-3-6-10	Tortilla francesa con ensalada de tomate 3	Froita
5	Garavanzos estofados	Polo asado c/ cabaciña	logur desnatado 7
6	Crema multiverduras 14	Pavo prancha c/ arroz	Froita
7	Espirais c/ tomate 1-3-6-10	Tortilla francesa c/ brócoli 3	logur desnatado 7
8	Crema de cabaza 14	Polo asado c/ pataca e ensalada	Froita
11	Crema de cenoria e porro 14	Tortilla francesa c/ pasta salteada 1-3-6-10	logur desnatado 7
12	Xudías salteadas	Polo prancha c/ pataca	Froita
13	Crema de cabaciña 14	Pavo asado c/ pasta salteada 1-3-6-10	Froita
14	Lentellas vexetais 1	Polo asado c/ verdura asada	logur desnatado 7
15	Menestra salteada	Xamón asado c/ arroz	Froita
18	Crema de cenoria 14	Tortilla de cabaciña c/ tomate 3	Froita
19	Sopa de verduras 1-3-6-10	Lomo asado c/ cenorias asadas	Froita
20	Lentellas estofadas 1	Pavo prancha c/ ensalada	logur desnatado 7
21	Xudías salteadas	Polo asado c/ patacas	Froita
22	Crema de verduras 14	Tortilla francesa c/ pasta salteada 1-3-6-10	Froita
25	Fabas vexetais	Ternera asada c/ tomate asado	logur desnatado 7
26	Sopa de piñóns 1-3-6-10	Pavo asado c/ verdura asada	Froita
27	Crema campera 14	Lombo ao forno c/ arroz	Froita
28	Lentellas vexetais 1	Pavo prancha c/ ensalada	logur desnatado 7
29	Sopa de verduras 1-3-6-10	Polo asado c/ cabaciña	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 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 sésamo