

SEN GLUTE

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
4	Sopa de pasta sen glute	Tortilla de pataca con tomate frito 3	Froita
5	Garavanzos estofados	Pescada ao forno c/ pataca 4	logur 7
6	Crema multiverduras 14	Albóndigas en salsa c/ arroz 6-14	Froita
7	Pasta sen glute c/ tomate	Bacallau c/ brócoli 4	logur 7
8	Crema de cabaza 14	Polo asado c/ pataca e ensalada	Froita
11	Crema de cenoria e porro 14	Pasta sen glute c/ bacallau 4	logur 7
12	Caldo galego 6-14	Guiso de polo tradicional	Froita
13	Crema de cabaciña 14	Pasta sen glute c/ boloñesa	Froita
14	Alubias vexetais	Empanada sen glute de atún 4-3	logur 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 e pasta sen glute	Ragout de porco	Froita
20	Garavanzos vexetais	Pescada à prancha c/ ensalada 4	Flan de vainilla 7
21	Xudías c/ allada	Guiso de polo às finas hervas c/ pataca	Froita
22	Crema de verduras 14	Atún guisado c/ pasta sen glute 4	Froita
25	Fabas vexetais	Tenreira guisada c/ pasta sen glute	logur 7
26	Sopa de pasta sen glute	Marmitako de rape 2-4-12	Froita
27	Crema campera 14	Lombo ao forno c/ arroz	Froita
28	Alubias vexetais	Pescada ao forno c/ ensalada 4	logur 7
29	Sopa de verduras e pasta sen glute	Polo asado c/ arroz	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 reducidos; 13 altramuzos; 14 sésamo