

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

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Crema de cabaciña 14	Carne asada c/ pasta salteada 1-3-6-10	logur desnatado 7
3	Brecol salteado	Pavo saltea c/ ensalada e pataca	Froita
4	Sopa de piñóns 1-3-6-10	Tortilla francesa c/ tomate 3	Froita
5	Xudías con allada	Polo asado c/ pasta salteada 1-3-6-10	logur desnatado 7
6	<b>FESTIVO</b>		
9	Crema de coliflor e mazá 14	Lomo asado c/ pataca	Froita
10	Sopa de verduras 1-3-6-9-10	Polo prancha c/ pasta salteada 1-3-6-10	logur desnatado 7
11	Crema de cabaciña e cenoria 14	Pavo asado con arroz	Froita
12	Sopa de pasta 1-3-6-10	Tortilla francesa c/ ensalada 3	logur desnatado 7
13	Xudías salteadas	Polo asado c/ pasta salteada 1-3-6-10	Froita
16	Caldo de verduras 9	Pavo asado c/ pasta salteada 1-3-6-10	logur desnatado 7
17	Verduras asadas	Tortilla francesa c/ ensalada 3	Froita
18	Crema campera 14	Polo prancha c/ pataca	logur desnatado 7
19	Garavanzos c/ espinacas	Pavo prancha c/ tomate	Froita
20	Sopa de estreliñas 1-3-6-10	Carne asada c/ guarnición	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 glúten; 2 crustáceos; 3 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 vñano; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 semillas