

SEN GLUTE NIN LACTOSA

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Crema de cabaciña 14	Tenreira guisada con patata	logur de soia 6
3	Garavanzos vexetais	Arroz mariñeiro 2-4-12	Froita
4	Sopa de pasta sen glute	Tortilla de pataca c/ salsa de tomate 3	Froita
5	Crema de cenoria 14	Polo guisado c/ pasta sen glute	logur de soia 6
6	FESTIVO		
9	Crema de coliflor e mazá 14	Guiso tradicional	Froita
10	Sopa de verduras e pasta sen glute 9	Pasta sen glute con atún 4	logur de soia 6
11	Crema de cabaciña e cenoria 14	Albóndegas guisadas con arroz 6	Froita
12	Alubias vexetais	Pescada á prancha c/ ensalada 4	logur de soia 6
13	Xudías c/ xamón	Musliños de polo c/ pasta sen glute	Froita
16	Caldo de verduras 9	Rape guisado c/ pasta sen glute 2-4-12	logur de soia 6
17	Fabas estofadas	Tortilla de patacas c/ ensalada 3	Froita
18	Crema campera 14	Pescada ao forno c/ pataca 4	logur de soia 6
19	Garavanzos c/ espinacas	Empanada de atún sen glute 3-4	Froita
20	Sopa de pasta sen glute	Pizza de xamón e queixo sen glute e sen lactosa	Biscoito casero

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 glute; 2 crustáceos; 3 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 almendra; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 semillas