

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
8	Sopa de piñóns 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ salsa de tomate 3	Froita
9	Espirais c/ tomate 1-3-6-10	Pescada á galega c/ brécol e pataca 4	logur de chocolate 7
10	Crema de cabaza 14	Polo asado c/ pataca cocida	Froita
13	Lentellas caseiras 1	Bacallau ao forno c/ patacas 4	Froita
14	Crema de cabaciña 14	Macarróns boloñesa 1-3-6-10	logur 7
15	Caldo galego	Pavo estofado c/ patacas	Froita
16	Garavanzos c/ espinacas	Empanada de atún 1-2-3-4-7-12	Froita
17	Sopa de verduras 1-3-6-10	Xamón asado c/ arroz	Froita
20	Xudías c/ allada e ovo 3	Guiso de porco c/ codiños 1-3-6-10	logur 7
21	Crema multiverduras 14	Tortilla de cabaciña c/ ensalada 3	Froita
22	Lentellas estofadas 1	Pescada à romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
23	Crema de cenorias 14	Albóndegas c/ arroz 6	logur 7
24	Potaxe de garavanzos	Macarróns c/ atún e tomate 1-3-4-6-10	Froita
27	Sopa de estrelas 1-3-6-10	Polo guisado ao chilindrón	Froita
28	Macarróns c/ tomate 1-3-6-10	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
29	Crema campeira 14	Lombo asado c/ arroz	logur 7
30	Fabas guisadas	Guiso de bacallau c/ patacas 4	Froita
31	Sopa de verduras 1-3-6-10	Milanesa de polo c/ arroz 1-3-6-7-14	logur 7

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 huevo; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos