

SEN GLUTE NIN LACTOSA

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
8	Sopa de pasta sen glute 13	Tortilla de pataca c/ salsa de tomate 3	Froita
9	Pasta sen glute c/ tomate 13	Pescada á galega c/ brécol e pataca 4	logur soia 6
10	Crema de cabaza 14	Polo asado c/ pataca cocida	Froita
13	Alubias vexetais	Bacallau ao forno c/ patacas 4	Froita
14	Crema de cabaciña 14	Pasta sen glute con boloñesa 13	logur soia 6
15	Caldo galego	Pavo estofado c/ patacas	Froita
16	Garavanzos c/ espinacas	Empanada de atún sen glute 4-3	Froita
17	Sopa de verduras e pasta sen glute 13	Xamón asado c/ arroz	Froita
20	Xudías c/ allada e ovo 3	Guiso de porco c/ pasta sen glute 13	logur soia 6
21	Crema multiverduras 14	Tortilla de cabaciña c/ ensalada 3	Froita
22	Alubias vexetais	Pescada à prancha c/ ensalada 4	Froita
23	Crema de cenorias 14	Albóndegas c/ arroz 6	logur soia 6
24	Potaxe de garavanzos	Pasta sen glute c/ atún e tomate 4-13	Froita
27	Sopa de pasta sen glute 13	Polo guisado ao chilindrón	Froita
28	Pasta sen glute c/ tomate 13	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
29	Crema campeira 14	Lombo asado c/ arroz	logur soia 6
30	Fabas guisadas	Guiso de bacallau c/ patacas 4	Froita
31	Sopa de verduras e pasta sen glute 13	Polo asado c/ arroz	logur soia 6

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