

SEN GLUTE

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
3	Crema de coliflor e mazá 14	Guiso de porco c/ patacas	logur 7
4	Garavanzos vexetais	Pescada ao forno c/ patacas e verduras 4	Froita
5	Sopa de pasta sen glute 13	Tortilla de patacas c/ leituga e tomate 3	Froita
6	Crema de cabaza 13	Polo asado c/ arroz	logur 7
7	Pasta sen glute c/ tomate 13	Bacallau c/ brócoli e pataca 4	Froita
10	Crema de cabaciña 14	Guiso de polo c/ pasta sen glute 13	Froita
11	Sopa de verduras e pasta sen glute 13	Marmitako de rape 2-4-12	logur 7
12	Crema de cenorias 14	Albóndegas c/ arroz 6	Froita
13	Alubias vexetais	Pescada à galega c/ brócoli e pataca 4	Froita
14	Pasta sen glute c/ allo e perexil 13	Xamón asado c/ menestra	logur 7
17	Caldo galego	Salmón ao forno c/ arroz 4	logur 7
18	Garavanzos c/ espinacas	Empanada de atún sen glute 4-3	Froita
19	Crema campeira 14	Fideuá de polo con pasta sen glute 13	logur 7
20	Fabas estofadas	Tortilla de pataca c/ salsa de tomate 3-6	Froita
21	Sopa de pasta sen glute 13	Dados de rape salteados c/ guarnición 4	Froita
24	Garavanzos vexetais	Guiso de bacallau 4	logur 7
25	Crema multiverduras 14	Macarróns sen glute c/ boloñera de tenreira 13	Froita
26	Crema de cabaza 14	Lombo c/ arroz	Froita
27	Xudías c/ xamón e allada 6	Pescada à prancha c/ ensalada 4	logur 7
28	Sopa de pasta sen glute 13	Cocido	Postre de Entroido

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 gluteo; 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 sultros