

SEN GLUTEN

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Sopa de pasta (pasta sen glute) 13	Tortilla de pataca c/ salsa de tomate 3-6	Yogur 7
2	Pasta sen glute c/ tomate 13	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	Froita
3	Crema de cenoria 14	Guiso de polo á xardineira	Froita
4	Alubias vexetais	Fideuá de rape e mexillón (pasta sen glute) 2-4-12; 13	logur 7
7	Crema campeira 14	Guiso de porco c/ pasta sen glute 13	Froita
8	Ensalada completa 3-4	Cazola de pescada en salsa 4	logur 7
9	Xudías c/ xamón 6	Xamonciños de polo ao forno c/ arroz	Froita
10	Garavanzos vexetais	Pescada à galega c/ brócoli e pataca 4	logur 7
11	Sopa de verduras e pasta sen glute 13	Albóndegas c/ arroz 6	Postre da Pascua
14 -18	SEMANA SANTA		
21	NON LECTIVO		
22	Alubias vexetais	Empanada de atún 3-4	Froita
23	Sopa de verduras e pasta sen glute 13	Guiso de bacallau 4	Froita
24	Crema de cabaciña 14	Polo ao allo c/ arroz	logur 7
25	Pasta sen glute c/ tomate 13	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
28	Crema multiverduras 14	Polo á prancha c/ pasta sen glute salteada 13	logur 7
29	Arroz tres delicias 3-6	Pescada prancha c/ ensalada de leituga e cenoria 4	Froita
30	Sopa de pasta sen glute 13	Tortilla de cabaciña c/ ensalada de tomate 3	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 gluteo; 2 crustáceos; 3 ovos; 4 peixe; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 almueco; 13 altramuces; 14 suaves