

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	FESTIVO		
2	Lentellas guisadas 1	Marmitako de rape e mexillón 2-4-12	logur 7
5	Sopa de fideos 1-3-6-10	Porco guisado ao xeito tradicional	Froita
6	Arroz milanesa 6	Pescada ao forno c/ ensalada 4	logur 7
7	Crema de cabaciña 14	Macarróns boloñesa 1-3-6-10	Froita
8	Lentellas estufadas con chourizo 1-6	Empanada de atún 1-4-7; 2-12	Froita
9	Menestra salteada	Xamón asado c/ arroz	logur 7
12	Crema de cenoria 14	Salmón ao forno c/ arroz 4	Froita
13	Ensalada tropical 6	Guiso de porco c/ codiños 1-3-6-10	logur 7
14	Garavanzos estufados	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
15	Xudías c/ ovo 3	Polo às finas herbas c/ arroz	logur 7
16	Crema de verduras 14	Tortilla de cabaciña c/ tomate 3	Froita
19	Crema campeira 14	Albóndegas con arroz 6	Froita
20	Sopa de verduras 1-3-6-10	Atún claro en tomate con fideos 1-3-4-6-10	logur 7
21	Crema multiverduras 14	Estufado de carne à xardineira	logur 7
22	Lentellas à caseira 1	Pescada forneada c/ ensalada 4	Froita
23	Ensaladilla 3-4	Milanesa de polo c/ patacas 1-4; 2-3-6-7-12	Froita
26	Sopa de verduras 1-3-6-10	Tenreira no seu mollo con macarróns 1-3-6-10	logur 7
27	Ensalada de pasta 1-3-4-6-10-2-12	Bacallau à portuguesa c/ patacas 4	Froita
28	Ensalada de garavanzos 6	Tortilla de patacas c/ salsa de tomate 3-6	Froita
29	Crema multiverduras 14	Fideuá de rape c/ mexillóns 1-2-3-4-6-10-12	Natillas de vainilla 7
30	Brecol con patacas	Polo asado con arroz	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 gluten; 2 crustáceos; 3 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 suitos