

SEN GLUTE

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	FESTIVO		
2	Garavanzos vexetais	Marmitako de rape e mexillón 2-4-12	logur 7
5	Sopa de pasta sen glute 13	Porco guisado ao xeito tradicional	Froita
6	Arroz milanesa 6	Pescada ao forno con ensalada 4	logur 7
7	Crema de cabaciña 14	Pasta sen glute c/ boloñesa 13	Froita
8	Alubias vexetais	Empanada de atún sin glute 3-4	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/ pasta sen glute 13	logur 7
14	Garavanzos estofados	Pescada á prancha c/ ensalada 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 e pasta sen glute 13	Atún claro en tomate c/ pasta sen glute 4-13	logur 7
21	Crema multiverduras 14	Estufado de carne à xardineira	logur 7
22	Alubias vexetais	Pescada forneada c/ ensalada 4	Froita
23	Ensaladilla 3-4	Polo asado c/ patacas	Froita
26	Sopa de verduras e pasta sen glute 13	Tenreira no seu mollo c/ pasta sen glute 13	logur 7
27	Ensalada de pasta sen glute 2-3-4-6-12-13	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	Pasta sen glute guisada con rape e mexillóns 4-12-13-2	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 gluteo; 2 crustáceos; 3 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 setos