

DIABÉTICA SEN PEIXE, MARISCOS NIN ENLATADOS

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Ensalada primavera	Lomo asado c/ arroz	Froita
3	Codiños c/ allo e perexil 1; 3-6-10	Pavo asado c/ brócoli	logur desnatado 7
4	Xudías salteadas	Polo asado c/ patacas	Froita
5	Lentellas c/ cabaza 1	Tortilla francesa c/ ensalada de cenoria 3	Froita
6	Crema de cenorias 14	Pavo asado c/ arroz	logur desnatado 7
9	Sopa de verduras 1; 3-6-10	Pavo prancha c/ ensalada	Froita
10	Ensalada de garavanzos (sen atún) 3	Carne asada con guarnición	Froita
11	Minestra de verduras	Polo asado c/ pasta salteada 1-3-6-10	logur desnatado 7
12	Crema campeira 14	Tortilla francesa c/ ensalada de tomate 3	Froita
13	Ensalada de pasta (sen atún) 1; 3-6-10	Lomo asado c/ pemento asado	logur desnatado 7
16	Crema de cenoria 14	Polo asado c/ pasta salteada 1; 3-6-10	logur desnatado 7
17	Sopa de fideos 1; 3-6-10	Pavo á prancha c/ ensalada	Froita
18	Minestra de verduras	Xamón asado c/ arroz ao vapor	Froita
19	Ensalada completa (sen atún) 3	Pavo asado c/ pataca	Froita
20	Crema de allo porro 14	Pizza vexetal Calidus	Postre especial

PECHADO POR VACACIÓNS
VOLVEMOS EN SETEMBRO



FELIZ VERÁN

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 arroz; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 suítes