

SEN GLUTE

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Ensalada primavera	Ragout de porco c/ arroz	Froita
3	Codiños c/ allo e perexil (pasta sen glute) 13	Pescada á galega c/ brócoli e pataca 4	logur 7
4	Xudías c/ ovo 3	Guiso de polo as finas herbas c/ patacas	Froita
5	Alubias c/ cabaza	Bacallau ao forno c/ ensalada de cenoria 4	Froita
6	Ensalada tropical 3-2-12-6-4	Albóndegas c/ arroz 6	logur 7
9	Sopa de verduras (pasta sen glute) 13	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
10	Ensalada de garavanzos 3-4	Empanada de atún 3-4	Froita
11	Minestra c/ aceite e allo	Dados de polo guisados en fideuá (pasta sen glute) 13	logur 7
12	Crema campeira 14	Tortilla española c/ ensalada de tomate 3	Froita
13	Ensalada de pasta (pasta sen glute) 3-4; 13	Paella de bacallau con tomate 4	logur 7
16	Crema de cenoria 14	Polo asado con pasta salteada (pasta sen glute) 13	logur 7
17	Sopa de fideos (pasta sen glute) 13	Pescada à prancha c/ ensalada 4	Froita
18	Ensalada rusa 3-4	Xamón asado c/ arroz ao vapor	Froita
19	Ensalada completa 3-4	Pavo guisado ao xeito tradicional	Froita
20	Crema de allo porro 14	Pizza de york e queixo sen glute e sen lactosa	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 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 almendra; 13 altramuces; 14 frutos