

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
8	Sopa de fideos 1-3-6-10	Tortilla c/ ensalada 3	Froita
9	Ensalada de pasta 1-3-4-6-10	Pescada ao forno c/ brécol 4	logur 7
10	Crema campeira 14	Xamón asado c/ arroz	Froita
11	Ensalada de garavanzos 3-4	Empanada de atún 1-4-7; 2-12	Froita
12	Crema de cabaza 14	Polo ao allo c/ patacas	logur 7
15	Crema de cabaciña 14	Guiso de pavo c/ pasta integral 1-3-6-10	Froita
16	Ensalada completa 3-4	Albóndigas à xardiñeira c/ arroz 6	Froita
17	Lentellas estufadas 1	Pescada à romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
18	Minestra de verduras c/ aceite de allo	Macarróns boloñesa 1-3-6-10	Froita
19	Arroz á milanesa 6	Salmón ao forno c/ ensalada 4	logur 7
22	Xudías c/ ovo 3	Estofado de xarrete tradicional	Froita
23	Codiños c/ tomate 1-3-6-10	Bacallao ao forno c/ ensalada 4	logur 7
24	Potaxe de garavanzos	Tortilla de cabaciña c/ ensalada de tomate 3	Froita
25	Ensaladilla rusa 3-4	Carne guisada c/ macarróns 1-3-6-10	Froita
26	Crema de cabaciña e cenoria 14	Arroz mariñeiro de rape e mexillón 4-12-2	logur 7
29	Sopa de verduras c/ fideos 1-3-6-10	Guiso de caldereta de pescado 4	logur 7
30	Crema campeira 14	Lasaña de carne 1-7-6-3; 2-4-12	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 suítos