

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
8	Crema de cabaciña 6-7-14	Macarróns boloñesa c/ vexetais 1-3-6-10	logur Chocolate 7
9	Garavanzos c/ chourizo	Empanada de atún 1-4	Froita
10	Menestra de verduras c/ xamón	Polo ao allo c/ arroz	logur 7
11	Sopa de cuscús 1-3-6-10	Pescada ao forno c/ brécol 1-4	Froita
12	Lentellas caseiras 1	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
15	Caldo galego	Guiso de polo c/ codiños 1-3-6-10-14	Froita
16	Crema multiverduras 6-7-14	Lomo asado en salsa c/ arroz	Froita
17	Fabas c/ verduras	Bacallau guisado c/ patacas 4-6-14	logur 7
18	Crema de cabaza e cabaciña 6-7-14	Xarrete à xardineira c/ pataca 6-14	Froita
19	Xudías c/ ovo 3	Pescada à romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
22	Crema de xudías 6-7-14	Pescada á mariñeira c/ patacas 1-4	logur 7
23	Alubias estofadas	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	Froita
24	Crema de cenoria 6-7-14	Paella de polo e verduras 6-14	logur 7
25	Espirais c/ tomate 1-3-6-10	Garavanzos c/ bacallau 4	Froita
26	Sopa de estrelas 1-3-6-10	Guiso de carne c/ macarróns e verduriñas 1-3-6-10-14	logur 7
29	Lentellas caseiras 1	Polo c/ champiñóns e espirais 1-3-6-10-14	logur 7
30	Crema de cabaciña 6-7-14	Arroz c/ rape e calamar 4-12-14	Froita
31	Sopa de fideos 1-3-6-10	Milanesa de polo c/ pataca guisada 1-3-6-14	logur 7

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 glitero; 2 crustáceos; 3 ovos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 suitos