



Revisado: Maria Rodriguez Esteve  
Técnico en Dietética y Nutrición  
Departamento de Calidad  
DNI: 76.895.939-Q

OCTUBRO 2023



**BASAL**

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Lentillas estofadas	Bacallau ao forno c/ pataca 4	logur 7
3	Ensaladilla rusa 3-4	Estofado de polo con coditos 1	Froita
4	Crema de verduras	Lombo asado en salsa c/ arroz	logur 7
5	Alubias estofadas	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
6	Xudías verdes c/ ovo 3	Estofado de xarrete á xardinera	logur 7
9	Ensalada completa 3-4	Guiso de polo con arroz	logur 7
10	Garavanzos c/ espinacas	Pescada ao forno c/ pataca 4	Froita
11	Sopa de fideos 1	Tortilla de pataca c/ tomate 3	logur 7
12	<b>FESTIVO</b>		
13	Crema de cenoria e cabaza	Guiso de carne c/ macarrons 1	Froita
16	Crema de cabaciña	Macarrons boloñesa 1	Froita
17	Caldo galego	Albóndigas à xardinera c/ arroz 6	logur 7
18	Garavanzos tradicionais	Pescada à mariñeira c/ brécol 1-4	Froita
19	Ensalada c/ ovo 3	Guiso de polo c/ espirais 1	logur 7
20	Crema multiverduras	Marmitako de atún 4	Froita
23	Sopa de verduras	Arroz marinero c/ rape e calamar 2-4	logur 7
24	Fabas estofadas	Tortilla de patacas c/ tomate 3	Froita
25	Crema de cenoria e porro	Fideuá de polo 1	logur 7
26	Garavanzos c/ chorizo	Empanada de carne 1	Froita
27	Pasta c/ tomate e champiñóns 1	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	logur 7
30	Lentillas caseras	Cazuela de peixe en salsa verde 4	Froita
31	<b>MENÚ ESPECIAL SAMAIN</b>		

IMPORANTE: 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.



Legenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevo; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos