

DIABÉTICO 1800 KCAL (Pasta e arroz integrais)

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Lentellas vexetais	Pescada á prancha c/ tomate 4	Froita
3	Crema de verduras	Pavo prancha c/ pasta salteada 1	logur desnatado 7
4	Fabas c/ verduras	Polo prancha c/ ensalada	Froita
5	Sopa de estrelas 1	Bacallau á prancha c/ pemento asado 4	logur desnatado 7
6	Crema de cabaciña	Polo prancha c/ arroz	Froita
9	Xudías salteadas	Lombo asado c/ patacas 14	logur desnatado 7
10	Codiños c/ tomate 1	Palometa á prancha c/ ensalada 4	Froita
11	Crema de cenorias	Xamonciños de polo ó forno c/ arroz 14	logur desnatado 7
12	Sopa de fideos 1	Tortilla francesa c/ ensalada 3	Froita
13	Crema de verduras	Rape prancha c/ pasta salteada 1-4	logur desnatado 7
16	Crema de cabaciña	Bacallau á prancha c/ patacas 4	logur desnatado 7
17	FESTIVO		
18	Garavanzos vexetais	Pescada á prancha c/ brécol 4	Froita
19	Crema de cabaza	Polo prancha c/ pasta salteada 1	logur desnatado 7
20	Ensalada mixta	Pavo prancha c/ arroz	Froita
23	Espaguetis c/ tomate 1	Bacallau à prancha c/ ensalada 4	logur desnatado 7
24	Crema de cenoria e cabaciña	Tortilla francesa c/ arroz 3	Froita
25	Lentellas vexetais	Palometa à prancha con tomate e xudías 4	logur desnatado 7
26	Menestra de verduras	Polo à prancha c/ patacas	Froita
27	Crema de verduras	Xamón asado c/ arroz 14	logur desnatado 7
30	Arroz con verduras	Pescada á prancha c/ ensalada 4	logur desnatado 7
31	Sopa de fideos 1	Polo prancha c/ xudías	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 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