

SEN BRÉCOL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Lentellas caseiras	Pescada á romana c/ tomate 1-3-4	Froita
3	Ensalada tropical 1-2-3-4-6	Carne c/ macarróns 1-14	logur 7
4	Empanada de polo 1	Fabas c/ verduras	Froita
5	Sopa de estrelas 1	Bacallau ó forno c/ ensalada 1-4-14	logur 7
6	Crema de cabaciña	Carne guisada c/ arroz 14	Froita
9	Xudías c/ ovo 3	Lombo asado c/ patacas 14	logur 7
10	Codiños c/ tomate 1	Palometa ó forno c/ ensalada 1-4-14	Froita
11	Crema de cenorias	Xamonciños de polo ó forno c/ arroz 14	logur 7
12	Sopa de fideos 1	Tortilla c/ ensalada 3	Froita
13	Crema de verduras	Fideuá de rape 1-4-12	logur 7
16	Crema de cabaciña	Bacallau á rioxana c/ patacas 1-4-14	logur 7
17	<b>FESTIVO</b>		
18	Garavanzos c/ chourizo	Pescada á romana c/ champiñons 1-3-4	Froita
19	Crema de cabaza	Macarróns boloñesa 1-14	logur 7
20	Ensalada griega 7	Albóndigas á xardiñeira c/ arroz 6-14	Froita
23	Espaguetis c/ tomate e queixo 1-7	Bacallau ó forno c/ ensalada 1-4-14	logur 7
24	Crema de cenoria e cabaciña	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
25	Lentellas estofadas	Palometa con tomate e xudías 1-4-14	logur 7
26	Menestra c/ xamón 6-7	Polo ó forno c/ patacas 14	Froita
27	Crema de verduras	Xamón asado c/ arroz 14	logur 7
30	Arroz tres delicias 1-2-3-4-6	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
31	Sopa de fideos 1	Milanesa c/ xudías e patacas 1-3	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