

BASAL SEN BRECOL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Ensaladilla rusa 3-4	Lombo asado c/ arroz 14	Froita
2	Empanada de polo 1-3	Bacallau ao forno c/ ensalada 1-4-14	logur 7
3	Crema de cenoria	Guiso de carne c/ macarróns 1-14	Froita
6	Codiños c/ tomate 1	Polo ao forno c/ menestra 14	logur 7
7	Xudías c/ ovo 3	Xamón asado c/ arroz 14	Froita
8	Ensalada tropical 1-2-3-4-6	Pescada á romana c/ pataca 1-3-4	logur 7
9	Crema de cabaza	Tortilla de pataca c/ tomate e olivas 3	Froita
10	Lentellas caseiras	Palometa ao forno c/ ensalada 1-4-14	logur 7
13	Crema de cabaciña	Lasaña de carne 1-2-3-4-9-10-12	Froita
14	Ensalada de pasta 1-2-3-4-6	Bacallau ao forno c/ xudías 1-4-14	logur 7
15	Garavanzos estofados	Albóndigas c/ arroz 6-14	Froita
16	Crema de verdura	Pescada á romana c/ pataca panadera 1-3-4	logur 7
17	Ensalada grega 7	Guiso de polo c/ macarróns 1-14	Froita
20	Crema de cenoria e cabaciña	Fideuá de rape 1-4-12	logur 7
21	Sopa de fideos 1	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	Froita
22	Pizza de xamón e queixo 1-2-3-4-6-7-8-9-10-14	Milanesea con patacas fritas e salsa de tomate 1-3-6-14	Postre especial 1-3-7

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.



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