

BASAL SEN BRÉCOL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	FESTIVO		
2	Espaguetis c/ tomate 1	Palometa ao forno c/ ensalada 1-4	Froita
3	Caldo vexetal	Tortilla de pataca c/ tomate 3	logur 7
4	Crema de cabaza	Guiso de carne tradicional	Froita
7	Garavanzos c/ espinacas	Lombo asado c/ puré de pataca	logur 7
8	Espirais ao forno c/ tomate e queixo 1-7	Pescada en salsa verde 4	Froita
9	Crema de cabaciña	Carne estofada c/ arroz	logur 7
10	Alubias c/ chourizo	Bacallau ao forno c/ ensalada 1-4	Froita
11	Sopa de estrelas 1	Guiso de polo c/ patacas e menestra	Froita
14	Xudías c/ ovo 3	Macarróns boloñesa 1	Froita
15	Menestra c/ xamón 6-7	Caldereta de tenreira c/ fideos 1	logur 7
16	Lentellas c/ chourizo	Rape c/ arroz 4	Froita
17	Crema de cenoria	Estofado de porco c/ patacas	logur 7
18	Sopa de fideos 1	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
21	Crema de cenoria e cabaciña	Polo ás finas herbas c/ pataca guisada	Froita
22	Garavanzos c/ chourizo	Empanada de atún 1-3-4	logur 7
23	Sopa de estrelas 1	Albóndigas c/ arroz 6	Froita
24	Crema multiverduras	Bacallau ao forno c/ ensalada 1-4	logur 7
25	Caldo galego	Tortilla de cabaciña c/ tomate 3	Froita
28	Sopa de pasta 1	Pescada á romana c/ xudías 1-3-4	logur 7
29	Guisantes c/ xamón 6-7	Milanesa de polo c/ ensalada 1-3	Froita
30	Crema de cabaza e cenoria	Polo ao forno c/ arroz	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.



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