

**BASAL**

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Fabada	Pescada en salsa de tomate con guarnición 4	logur 7
2	Sopa de fideos 1	Guiso de carne c/ pataca e verduriña	Froita
5	Crema de cabaciña	Arroz c/ carne e chícharos	Froita
6	<b>FESTIVO</b>		
7	Lentellas c/ chourizo	Pescada en salsa verde c/ patacas 1-4	logur 7
8	<b>FESTIVO</b>		
9	Caldo galego	Tortilla de patacas c/ ensalada de tomate 3	Froita
12	Xudías c/ ovo 3	Macarróns boloñesa 1	Froita
13	Garavanzos vexetais	Empanada de atún 1-4	logur 7
14	Crema de cabaza	Polo guisado c/ coditos 1	Froita
15	Sopa xardiñeira	Albóndegas c/ arroz 6	logur 7
16	Lentellas tradicionais	Bacallau ao forno c/ patacas 4	Froita
19	Crema de cenoria e cabaciña	Tortilla de pataca c/ ensalada de tomate 3	logur 7
20	Fabas c/ chourizo	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
21	Crema de cenorias	Xamón asado c/ arroz	logur 7
22	Sopa de estrelas 1	Pizza de xamón e queixo 1-2-3-4-6-7-8-9-10-14	Chocolatina 7-8

**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 cacahuets; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos