



BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Sopa xardiñeira	Albóndigas c/ arroz 6	logur 7
2	Lentellas c/ chourizo	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
3	Caldo galego	Tortilla de patacas c/ tomate 3	logur 7
6	Codiños en salsa 1	Lomo de martiño c/ tomate 4	logur 7
7	Menestra salteada	Lomo asado c/ puré de pataca	Froita
8	Crema de cenorias	Polo ao forno c/ arroz	logur 7
9	Fabas estofadas	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	Froita
10	Sopa de piñóns 1	Guiso de tenreira c/ fideos 1	Froita
13	Xudías c/ ovo 3	Macarróns boloñesa 1	logur 7
14	Lentellas c/ chourizo	Pescada en salsa verde c/ patacas 4	Froita
15	Crema de verduras	Xamón asado c/ arroz	Froita
16	Verduras c/ garabanzos	Fideuá de rape 1-4	logur 7
17	Sopa de cocido 1	Menú de Entroido	1-3-7
20	CARNAVAL		
21	CARNAVAL		
22	CARNAVAL		
23	Caldo de gloria	Guiso de polo c/ macarróns 1	logur 7
24	Garabanzos estofados	Lomo de martiño c/ ensalada 4	Froita
27	Lentellas vexetais	Tortilla de patacas c/ tomate 3	logur 7
28	Crema de cabaciña	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	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