

DIABÉTICA 1800 KCAL (Pasta e arroz integrais)

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Alubias vexetais	Pescada á prancha c/ ensalada 4	logur desnatado 7
4	Crema de cabaciña	Rape prancha c/ pasta salteada 1-4	logur desnatado 7
5	Lentellas vexetais	Lomo asado c/ ensalada 14	Froita
6	Ensaladilla rusa 3-4	Polo prancha c/ tomate asado 14	logur desnatado 7
7	Fabas vexetais	Palometa á prancha c/ ensalada 4	Froita
8	Crema de cenoria e xenxibre	Pavo prancha c/ pasta salteada 1	logur desnatado 7
11	NON LECTIVO		
12	NON LECTIVO		
13	NON LECTIVO		
14	FESTIVO		
15	FESTIVO		
18	NON LECTIVO		
19	Crema de cabaciña	Polo prancha c/ pasta salteada 1	Froita
20	Ensalada de pasta 1-2-3-4-6	Pescada á prancha c/ tomate 1-3-4	Froita
21	Xudías salteadas c/ ovo 3	Xamón asado c/ arroz 14	logur desnatado 7
22	Crema de verduras	Bacallau á prancha c/ pataca	Froita
25	Caldo galego	Pavo prancha c/ tomate asado	logur desnatado 7
26	Lentellas vexetais	Palometa á prancha c/ ensalada 4	Froita
27	Sopa de fideos 1	Tortilla francesa c/ ensalada 3	logur desnatado 7
28	Espirais c/ tomate 1	Bacallau á prancha c/ ensalada 4	Froita
29	Ensalada grega 7	Polo prancha c/ arroz	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