

DIABÉTICO 1800 KCAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Potaxe de garavanzos	Bacallau prancha c/ tomate asado 4	Froita
2	Sopa de cuscús 1	Lomo prancha c/ ensalada	Froita
3	Fabas vexetais	Pescada á prancha c/ xudías 4	logur desnatado 7
4	Crema de verduras	Tortilla francesa c/ ensalada 3	Froita
7	Crema de cabaza	Rape prancha c/ pataca 4	logur desnatado 7
8	Sopa de estrelas 1	Lomo prancha c/ ensalada	Froita
9	Menestra de verduras	Polo prancha c/ arroz	Froita
10	Lentellas vexetais	Pescada cocida c/ tomate asado 4	logur desnatado 7
11	Sopa de pasta 1	Tenreira á prancha c/ ensalada	Froita
14	Garavanzos vexetais	Pescada á pranchac/ ensalada 4	logur desnatado 7
15	Caldo galego	Lomo prancha c/ arroz	Froita
16	Lentellas vexetais	Palometa á prancha c/ tomate asado 4	Froita
17	Xudías c/ tomate	Polo prancha c/ patacas	logur desnatado 7
18	Crema de cenorias	Tortilla francesa c/ ensalada 3	Froita
21	Crema de cabaciña	Pavo prancha c/ pasta salteada 1	Froita
22	Fabas vexetais	Bacallau á prancha c/ ensalada 4	logur desnatado 7
23	Brócoli salteado	Polo prancha c/ arroz	Froita
24	Crema de cabaza	Pescada á prancha c/ pataca 4	logur desnatado 7
25	Sopa de pasta 1	Cocido (Polo e verduriña)	logur desnatado 7
28	NON LECTIVO		

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

