

BASAL SEN BRECOL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Arroz tres delicias 3	Pescada ao forno con xudías 4	Froita
2	Ensalada campera 3-4	Polo ao chilindrón con arroz	Froita
5	Ensalada completa 3-4	Macarróns boloñesa 1	logur 7
6	Lentellas con chourizo	Pescada en salsa verde c/ pataca 4	Froita
7	Ensaladilla 3-4	Lombo ao forno con arroz	Froita
8	Ensalada de garavanzos 3	Empanada de atún 1-4	logur 7
9	Crema de cenorias	Tortilla con ensalada 3	Froita
12	Xudías con ovo 3	Estofado de ternera	Froita
13	Ensalada primavera 4	Albóndigas con arroz 6	logur 7
14	Crema de verduras	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
15	Ensalada de xudías 3-4	Guiso de polo con codiños 1	logur 7
16	Crema de cabaza	Fideuá de rape 1-2-4	Froita
19	Sopa de fideos 1	Tortilla con tomate 3	Froita
20	Ensalada tricolor	Marmitako de atún 4	logur 7
21	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO		

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 altramuzes; 14 sulfitos