

/ DIABÉTICO (Pasta e arroz integrais)

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Arroz con verduras	Pescada prancha con xudías 4	Froita
2	Guisantes estofados	Polo asado con arroz	Froita
5	Ensalada de lechuga, tomate, espárragos e cenoria	Pavo prancha c/ pasta salteadas 1	logur desnatado 7
6	Lentellas vexetais	Pescada prancha c/ pemento asado 4	Froita
7	Menestra de verduras	Lombo ao forno con arroz	Froita
8	Ensalada de garavanzos (sen ovo)	Bacallau prancha c/ cabaciña salteada 4	logur desnatado 7
9	Crema de cenorias	Tortilla francesa con ensalada 3	Froita
12	Xudías salteadas	Polo prancha c/ patacas	Froita
13	Ensalada de lechuga, cebolla, cenoria y remolacha	Pavo asado con arroz	logur desnatado 7
14	Crema de verduras	Pescada á prancha c/ ensalada 4	Froita
15	Ensalada de xudías, pataca e cebola	Polo asado c/ pemento asado	logur desnatado 7
16	Crema de cabaza	Rape prancha c/ tomate asado 4	Froita
19	Sopa de fideos 1	Tortilla francesa con tomate 3	Froita
20	Ensalada tricolor	Bacallau prancha c/ pataca 4	logur desnatado 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 altramuces; 14 sulfitos