

SEN BRÉCOL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Potaxe de garavanzos	Guiso de calamares 12	Froita
2	Sopa de cuscús 1	Estofado de porco á xardinera 14	Froita
3	Estofado de fabas	Pescada á romana c/ xudías 1-3-4	logur 7
4	Crema de verduras	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	Froita
7	Crema de cabaza	Fideuá de rape 1-4-12	logur 7
8	Sopa de estrelas 1	Lomo asado c/ ensalada 14	Froita
9	Menestra c/ xamón 6-7	Polo asado c/ arroz 14	Froita
10	Lentellas caseiras	Pescada á galega c/ pataca 4	logur 7
11	Sopa de pasta 1	Guiso de tenreira á xardinera 14	Froita
14	Garavanzos vexetais	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
15	Caldo galego	Xamón asado c/ arroz 14	Froita
16	Lentellas estofadas	Palometa ó forno c/ pataca 1-4-14	Froita
17	Xudías c/ tomate	Estofado de carne c/ macarróns 1-14	logur 7
18	Crema de cenorias	Tortilla de patacas c/ ensalada 3	Froita
21	Crema de cabaciña	Macarróns boloñesa 1-14	Froita
22	Fabada	Bacallau ó forno c/ patacas 1-4-14	logur 7
23	Crema de porros	Albóndigas c/ arroz 6-14	Froita
24	Crema de cabaza	Cazuela de peixe c/ pataca 2-4-14	logur 7
25	Sopa de pasta 1	Cocido	Orellas de entroido 1-3-7
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



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