

SEN BRÉCOL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Alubias estofadas	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
4	Crema de cabaciña	Fideuá de rape 1-4-12	logur 7
5	Lentellas estofadas	Lomo asado c/ ensalada 14	Froita
6	Ensaladilla rusa 3-4	Polo asado c/ arroz 14	logur 7
7	Fabas c/ chourizo	Palometa ó forno c/ patacas 1-4-14	Froita
8	Crema de cenoria e xenxibre	Lasaña 1-2-3-4-9-10-12	Roscón 1-3-7
11	<b>NON LECTIVO</b>		
12	<b>NON LECTIVO</b>		
13	<b>NON LECTIVO</b>		
14	<b>FESTIVO</b>		
15	<b>FESTIVO</b>		
18	<b>NON LECTIVO</b>		
19	Crema de cabaciña	Macarróns boloñesa 1-14	Froita
20	Ensalada de pasta 1-2-3-4-6	Pescada á romana c/ tomate 1-3-4	Froita
21	Xudías salteadas c/ ovo 3	Xamón asado c/ arroz 14	logur 7
22	Crema de verduras	Paella de peixe e marisco 2-4-12	Froita
25	Caldo galego	Guiso de pavo c/ pasta 1-14	logur 7
26	Lentellas c/ chourizo	Palometa ó forno c/ patacas 1-4-14	Froita
27	Sopa de fideos 1	Tortilla de patacas c/ ensalada 3	logur 7
28	Espirais gratinadas 1-7	Bacallau ó forno c/ ensalada 1-4-14	Froita
29	Ensalada grega 7	Milanesa c/ arroz 1-3	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.



Legenda: 1 gluten; 2 crustáceos; 3 huevo; 4 pescado; 5 cacahuets; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos