

SEN BRÉCOL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
3	Lentellas estofadas	Pescada ao forno c/ ensalada 1-4	logur 7
4	Ensaladilla rusa 3-4	Polo ao forno c/ arroz	Froita
5	Crema de verduras	Lombo en salsa c/ fideos 1	logur 7
6	Alubias estofadas	Palometa ao forno c/ ensalada 1-4	Froita
7	Sopa de fideos 1	Estofado de xarrete á xardineira	logur 7
10	Arroz tres delicias 3	Guiso de polo	logur 7
11	Garavanzos c/ espinacas	Pescada romana c/ pataca 1-3-4	Froita
12	<b>FESTIVO</b>		
13	Xudías c/ ovo 3	Guiso de carne c/ macarróns 1	logur 7
14	Crema de cenoria e cabaza	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	Froita
17	Crema de cabaciña	Macarrõns boloñesa 1	Froita
18	Sopa de estrelas 1	Bacallau estofado c/ patacas 4	logur 7
19	Sopa de verduras	Albóndigas c/ arroz 6	Froita
20	Crema de cenoria	Guiso de polo c/ macarróns 1	logur 7
21	Garavanzos estofados	Pescada romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
24	Crema de cabaciña	Fideuá de rape 1-2-4-12	Froita
25	Ensalada completa 3-4	Xamón asado c/ arroz	logur 7
26	Sopa de estrelas 1	Tortilla de patacas c/ tomate 3	logur 7
27	Fabas estofadas	Palometa c/ ensalada 4	Froita
28	Crema de cabaza	Milanesa c/ arroz 1-3	Biscoito 1-3-7
31	<b>NON LECTIVO</b>		

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 cacahuets; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 sulfitos