

SEN GLUTE

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Garavanzos vexetais	Bacallau ao forno c/ pataca 4	logur 7
3	Ensaladilla rusa 3-4	Polo asado c/ pasta sen glute salteada	Froita
4	Crema de verduras	Lombo asado en salsa c/ arroz	logur 7
5	Alubias estofadas	Pescada á prancha c/ ensalada 4	Froita
6	Xudías verdes c/ ovo 3	Estofado de xarrete á xardinera	logur 7
9	Ensalada completa 3-4	Guiso de polo con arroz	logur 7
10	Garavanzos c/ espinacas	Pescada ao forno c/ pataca 4	Froita
11	Sopa de pasta sen glute	Tortilla de pataca c/ tomate 3	logur 7
12	FESTIVO		
13	Crema de cenoria e cabaza	Pavo prancha c/ pasta sem glute salteada	Froita
16	Crema de cabaciña	Pasta sen glute boloñesa	Froita
17	Caldo galego	Albóndigas à xardinera c/ arroz 6	logur 7
18	Garavanzos tradicionais	Pescada à prancha c/ brécol 4	Froita
19	Ensalada c/ ovo 3	Polo prancha c/ pasta sen glute salteada	logur 7
20	Crema multiverduras	Marmitako de atún 4	Froita
23	Sopa de verduras	Arroz marinero c/ rape e calamar 2-4	logur 7
24	Fabas estofadas	Tortilla de patacas c/ tomate 3	Froita
25	Crema de cenoria e porro	Polo prancha c/ pasta sen glute salteada	logur 7
26	Garavanzos c/ chorizo	Pavo asado c/ pemento asado	Froita
27	Pasta sem glute c/ tomate e champiñóns	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	logur 7
30	Alubias vexetais	Cazuela de peixe en salsa verde 4	Froita
31	Crema de cabaza	Polo asado c/ arroz	logur 7

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