



Revisado: María Rodríguez Estévez
Técnico en Dietética y Nutrición
Departamento de Calidad
DNI: 76.896.939-Q

MAYO 24



BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	FESTIVO		
2	Sopa de estrelas 1-3-6-10	Pescada ao forno c/ brécol e pataca 1-4	Froita
3	Lentellas estofadas 1	Tortilla de cabaciña c/ leituga e millo 3	logur 7
6	Ensalada completa 3-4	Polo guisado com macarróns 1-3-6-10-14	Froita
7	Sopa de piñóns e verduras 1-3-6-10	Xamón asado c/ pataca e menestra	Natillas de vainilla 7
8	Fabas c/ verduras	Empanada de atún 1-4	Froita
9	Crema de cabaciña e cabaza 6-7-14	Albóndigas c/ arroz 6	logur 7
10	Ensalada de pasta 1-3-4-6-10	Guiso de bacallau c/ verduras 4-6-14	Froita
13	Crema de xudías 6-7-14	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
14	Lentellas estofadas 1	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
15	Ensalada tropical 1-2-3-4-6	Polo strogonoff 6-7-14	logur 7
16	Crema de cenoria 6-7-14	Guiso de porco c/ patacas 6-14	Froita
17	FESTIVO		
20	Sopa de fideos 1-3-6-10	Guiso de polo tradicional 6-14	Froita
21	Caldo galego	Fideuá de rape 1-3-4-6-10	Froita
22	Crema de cabaciña 6-7-14	Lombo asado c/ arroz	logur 7
23	Ensalada de garavanzos 3	Guiso de macarróns c/ atún 1-3-4-6-10	Froita
24	Salteado de xamón, gambas, ovo e arroz 3-6-2-4-14	Estofado de xarrete con verduras	logur 7
27	Arroz tres delicias 3	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	logur 7
28	Crema de coliflor e mazá 6-7-14	Polo as finas herbas c/ codiños 1-3-6-10	Froita
29	Sopa de cuscús 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
30	Ensalada mixta	Arroz mariñeiro de rape 2-4-12	logur 7
31	Ensaladilla rusa 3-4	Supremas de polo c/ pataca asada 1-3-6-7-8-10-14	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.

