

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
9	Lentellas caseiras	Pescada á mariñeira c/ pataca e brécol 1-2-4-12	Froita
10	Sopa de estrelas 1	Guiso de polo c/ verduriñas e arroz	logur 7
11	Pasta napolitana 1-7	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	Froita
12	Caldo vexetal	Guiso de tenreira tradicional	Froita
13	Crema de cabaza	Tortilla de patacas c/ ensalada de tomate 3	logur 7
16	Crema de cabaciña	Guiso de carne c/ arroz	Froita
17	Espirais ao forno c/ tomate 1-7	Lomo de martiño en salsa c/ ensalada 1-4	logur 7
18	Caldo galego	Xamón asado c/ patacas	Froita
19	Fabada asturiana	Fideuá de rape 1-4	Froita
20	Sopa de fideos 1	Polo ao forno c/ menestra de verduras	logur 7
23	Sopa de piñóns 1	Filete de pescada á romana c/ ensalada de tomate 1-3-4	logur 7
24	Menestra c/ xamón 6-7	Caldereta de tenreira c/ fideos 1	Froita
25	Lentellas c/ chourizo	Arroz c/ bacallau 4	Froita
26	Crema multiverduras	Guiso de cerdo tradicional	Froita
27	Xudías c/ ovo 3	Macarróns boloñesa 1	logur 7
30	Crema de cenoria	Guiso de polo c/ codiños 1	Froita
31	Potaxe de garavanzos	Empanada de atún 1-4	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.



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 molusco; 13 altramucos; 14 sulfitos