

SEN GLUTE

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
9	Lentellas caseiras	Pescada á prancha c/ pataca e brécol 4	Froita
10	Sopa de pasta (sen glute)	Guiso de polo c/ verduriñas e arroz	logur 7
11	Pasta (sen glute)napolitana 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	Pasta (sen glute) ao forno c/ tomate 7	Lomo de martiño prancha c/ ensalada 4	logur 7
18	Caldo galego	Xamón asado c/ patacas	Froita
19	Fabada asturiana	Rape prancha c/ pasta (sen glute)salteada 4	Froita
20	Sopa de pasta (sen glute)	Polo ao forno c/ menestra de verduras	logur 7
23	Sopa de pasta (sen glute)	Filete de pescada á prancha c/ ensalada de tomate 4	logur 7
24	Menestra c/ xamón 6-7	Ternera asada c/ pasta (sen glute) salteada	Froita
25	Lentellas c/ chourizo	Arroz c/ bacallau 4	Froita
26	Crema multiverduras	Guiso de cerdo tradicional	Froita
27	Xudías c/ ovo 3	Pasta (sen glute) boloñesa	logur 7
30	Crema de cenoria	Guiso de polo con pasta sen glute	Froita
31	Potaxe de garavanzos	Bacallau prancha c/ ensalada 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 altramuces; 14 sulfitos