

**BASAL**

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
6	Sopa de fideos 1; 3-6-10	Tortilla de pataca con ensalada de tomate 3	Froita
7	Garavanzos con espinacas	Empanada de atún 1-4-7	logur de chocolate 7
10	Arroz milanese 6-3	Pescada à galega c/ brócoli e pataca 4	logur 7
11	Caldo galego	Guiso de pavo c/ patacas	Froita
12	Crema de cabaciña 14	Macarróns boloñesa 1; 3-6-10	Froita
13	Lentellas estufadas 1	Bacallau ao forno con ensalada 4	logur 7
14	Menestra c/ xamón 6	Lombo ao forno c/ arroz	Froita
17	Crema de cenoria 14	Tortilla de cabaciña con salsa de tomate 3-6	Froita
18	Sopa de verduras 1; 3-6-10	Albóndegas c/ arroz 6	logur 7
19	Potaxe de fabas	Pescada à romana c/ leituga, millo e cenoria 1-3-4	Froita
20	Xudías c/ ovo 3	Guiso de polo ás finas herbas c/ pataca	logur 7
21	Crema de verduras 14	Atún guisado c/ macarróns 1-4; 3-6-10	Froita
24	Lentellas vexetais 1	Ragout de porco c/ arroz	Froita
25	Sopa de piñóns 1;3-6-10	Guiso de bacallau c/ patacas 4	Froita
26	Crema campeira 14	Xamón asado c/ arroz	logur 7
27	Garavanzos á caseira	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
28	Xudías con aceite de allo	Polo guisado con codiños 1; 3-6-10	logur 7
31	Sopa de verduras 1; 3-6-10	Milanese de polo c/ arroz 1-3; 7-9-10-6	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.



Leyenda: 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