

OUTUBRO 21

MENÚ BASAL / MENÚ SEN FRUTOS SECOS

CALIDUS

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Caldo gallego	Bacalao ó forno c/ ensalada 4	Froita
4	Xudías con ovo 3	Lentellas estofadas	Froita
5	Codiños con tomate 1	Pescada ó forno con guarnición 4	Froita
6	Crema de cenorias	Polo asado c/ puré de patacas	logur 7
7	Garavanzos con acelgas	Bacalao á romana con brécol 1-3-4	Froita
8	Menestra con xamón 6-7	Albóndigas en salsa c/ patatas 6-14	Froita
11	NON LECTIVO		
12	FESTIVO		
13	Crema de cabaciña	Carne estofada c/ arroz	Froita
14	Lentellas vexetais	Bacalao á prancha c/ leituga xuliana 4	Froita
15	Sopa de pasta 1	Pavo guisado con verduras 14	logur 7
18	Crema de cabaza	Fideua de rape 1-4	Froita
19	Patatas á riojana	Milanesa de polo c/ verduras asadas 1-3	Froita
20	Garavanzos estofados	Tortilla c/ ensalada 3	Froita
21	Crema de cabaciña e allo porro	Lasaña de carne 1-2-3-4-9-10-12	logur 7
22	Alubias vexetais	Pescada á romana c/ xudías 1-3-4	Froita
25	Brócoli con xamón	Macarrons boloñesa 1-14	Froita
26	Crema de cenorias	Fideuá de bacalao 1-4	Froita
27	Xudías c/ tomate	Potaxe de lentellas	Froita
28	Coliflor c/ bechamel 1-7	Polo asado c/ arroz integral	logur 7
29	Garavanzos vexetais	Salmón á prancha con ensalada 4	Froita



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LACTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



MOLUSCO



ALTRAMUCES



SULFITOS