

BASAL SEN BRÉCOL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Sopa de fideos 1	Guiso de polo ó chilindrón	Froita
2	Espirais vexetais 1	Pescada ao forno c/ ensalada 4	logur 7
3	Crema de cenoria e porro	Guiso tradicional de cerdo	Froita
6	Lentellas caseiras	Pescada á romana c/ pataca 1-3-4	Froita
7	Sopa de estrelas 1	Polo ao forno c/ menestra	logur 7
8	Espaguetis c/ tomate e orégano 1	Lomo de martiño c/ ensalada 4	Froita
9	Xudías c/ ovo 3	Lombo asado c/ puré de patacas	logur 7
10	Crema multiverduras	Tortilla de patacas c/ ensalada de tomate 3	Froita
13	Caldo vexetal	Guiso de tenreira á xardiñeira	logur 7
14	Crema de cabaciña	Caldereta de bacallau c/ patacas 4	Froita
15	Garavanzos c/ espinacas	Xamón asado c/ ensalada	logur 7
16	Crema de cenorias	Paella mixta 2-12	Froita
17	Sopa de verduras	Polo guisado c/ macarróns 1	Froita
20	Sopa primavera 1	Pescada en salsa verde c/ cachelos 4	logur 7
21	Menestra salteada c/ xamón 6	Caldereta de carne c/ fideos 1	Froita
22	Lentellas c/ chourizo	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	Froita
23	Crema de cabaza	Polo ás finas herbas c/ pasta 1	logur 7
24	Ensalada variada	Lasaña 1-2-3-4-7-12	Froita
27	Sopa maravilla 1	Tortilla c/ tomate 3	Froita
28	Menestra de verduras	Fideua mariñeira (rape e bacallau) 1-4	Froita
29	Caldo galego	Albóndegas c/ arroz 6	logur 7
30	Lentellas caseiras	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
31	Crema de cenorias	Milanesa de polo c/ patacas e xudías 1-3	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.



Legenda: 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 altramucos; 14 sulfitos