

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
4	Sopa de fideos 1-3-6-10	Tortilla de patata con tomate frito 3	Froita
5	Garavanzos con chourizo 6-14	Pescada ao forno c/ pataca 4	logur 7
6	Crema multiverduras 14	Albóndigas en salsa c/ arroz 6-14	Froita
7	Espirais c/ tomate 1-3-6-10	Bacallau c/ brócoli 4	logur 7
8	Crema de cabaza 14	Polo asado c/ pataca e ensalada	Froita
11	Crema de cenoria e porro 14	Codiños c/ bacallau 1-3-4-6-10	logur 7
12	Caldo galego 6-14	Guiso de polo tradicional	Froita
13	Crema de cabaciña 14	Macarróns boloñesa 1-3-6-10	Froita
14	Lentellas estofadas 1	Empanada de atún 1-4-6-7-2-12-3-11-9-10	logur 7
15	Menestra salteada	Xamón asado c/ arroz	Froita
18	Crema de cenoria 14	Tortilla de cabaciña c/ tomate 3	Froita
19	Sopa de verduras 1-3-6-10	Ragout de porco	Froita
20	Lentellas con chourizo 1-6-14	Pescada à romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
21	Xudías c/ allada	Guiso de polo às finas herbas c/ pataca	Froita
22	Crema de verduras 14	Atún guisado c/ fideos 1-3-4-6-10	Froita
25	Fabas vexetais	Tenreira guisada c/ macarróns 1-3-6-10	logur 7
26	Sopa de piñóns 1-3-6-10	Marmitako de rape 2-4-12	Froita
27	Crema campera 14	Lombo ao forno c/ arroz	Froita
28	Lentellas tradicionais 1	Pescada ao forno c/ ensalada 4	logur 7
29	Sopa de verduras 1-3-6-10	Milanesa de polo c/ arroz 1-3-6-10-9-7	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 gliter; 2 crustáceos; 3 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 semillas