

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	FESTIVO		
2	Crema de cenoria	Tortilla española con tomate 3	logur 7
3	Lentellas caseiras	Pescada á romana con ensalada 1-3-4	Froita
4	Sopa de estrelas 1	Guiso de polo ao chilindrón	logur 7
5	Ensalada tropical 1-2-3-4-6	Carne con macarrons 1	Froita
8	Macarróns gratinados 1-7	Pescada ao forno con ensalada 4	Froita
9	Crema de verduras	Lomo asado con arroz	logur 7
10	Ensalada de garavanzos 3	Guiso tradicional con pasta 1	Froita
11	Xudías con ovo 3	Guiso de pota con patacas 12	logur 7
12	Sopa de fideos 1	Polo ao forno c/ ensalada	Froita
15	Crema de cabaciña	Estofado de carne con arroz	logur 7
16	Espaguetis con verduriñas 1	Bacallau ao forno con ensalada 4	Froita
17	FESTIVO		
18	Menestra con xamón 6	Guiso de polo con patacas	logur 7
19	Lentellas vexetais	Fideua mariñeira con rape 1-2-4-12	Froita
22	Arroz tres delicias 3	Pescada á mariñeira con brécol 2-4-12	Froita
23	Ensalada variada	Guiso de polo as finas herbas	logur 7
24	Sopa de pasta 1	Caldereta de bacallau con patacas e verduriñas 4	Froita
25	Crema de verduras	Albóndegas con arroz 6	logur 7
26	Ensaladilla rusa 3-4	Empanada de atún 1-4	Froita
29	Sopa de fideos 1	Tortilla con tomate 3	logur 7
30	Crema verde	Paella mixta 2-12	Froita
31	Codiños con tomate 1	Xamón asado con ensalada	Natillas de vainilla 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 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 sulfitos