

**BASAL**

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
<b>1</b>	<b>FESTIVO</b>		
<b>2</b>	Espaguetis c/ tomate 1	Palometa ao forno c/ ensalada 1-4	Froita
<b>3</b>	Caldo vexetal	Tortilla de pataca c/ tomate 3	logur 7
<b>4</b>	Crema de cabaza	Guiso de carne tradicional	Froita
<b>7</b>	Garavanzos c/ espinacas	Lombo asado c/ puré de pataca	logur 7
<b>8</b>	Espirais ao forno c/ tomate e queixo 1-7	Pescada en salsa verde 4	Froita
<b>9</b>	Crema de cabaciña	Carne estofada c/ arroz	logur 7
<b>10</b>	Alubias c/ chourizo	Bacallau ao forno c/ ensalada 1-4	Froita
<b>11</b>	Sopa de estrelas 1	Guiso de polo c/ patacas e menestra	Froita
<b>14</b>	Xudías c/ ovo 3	Macarróns boloñesa 1	Froita
<b>15</b>	Menestra c/ xamón 6-7	Caldereta de tenreira c/ fideos 1	logur 7
<b>16</b>	Lentellas c/ chourizo	Rape c/ arroz 4	Froita
<b>17</b>	Crema de cenoria	Estofado de porco c/ patacas	logur 7
<b>18</b>	Sopa de fideos 1	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
<b>21</b>	Crema de cenoria e cabaciña	Polo ás finas herbas c/ pataca guisada	Froita
<b>22</b>	Garavanzos c/ chourizo	Empanada de atún 1-3-4	logur 7
<b>23</b>	Sopa de estrelas 1	Albóndigas c/ arroz 6	Froita
<b>24</b>	Crema multiverduras	Bacallau ao forno c/ ensalada 1-4	logur 7
<b>25</b>	Caldo galego	Tortilla de cabaciña c/ tomate 3	Froita
<b>28</b>	Sopa de pasta 1	Pescada á romana c/ xudías 1-3-4	logur 7
<b>29</b>	Guisantes c/ xamón 6-7	Milanesa de polo c/ ensalada 1-3	Froita
<b>30</b>	Crema de cabaza e cenoria	Polo ao forno c/ arroz	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