

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Ensaladilla rusa 3-4	Guiso de bacallau con codiños 1-3-4-6-10-14	Froita
2	Crema campeira 6-7-14	Lomo asado c/ arroz	logur 7
3	Fabas estofadas	Pescada ao forno c/ ensalada de millo e cenoria 1-4	Froita
4	Sopa de verduras	Estofado de pavo á xardiñeira c/ verduras e patacas 6-14	logur 7
7	Lentellas guisadas 1	Fideuá mariñeira de rape 1-2-3-4-6-10-12-14	Froita
8	Ensalada mixta c/ ovo 3	Guiso de porco c/ patacas 6-14	logur 7
9	Sopa de piñóns 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ leituga e tomate 3	Froita
10	Crema de cenoria 6-7-14	Polo guisado c/ arroz 6-14	Natillas de vainilla 7
11	Garavanzos estofados c/ chorizo	Espirais c/ atún e tomate 1-3-4-6-10	Froita
14	Crema de cabaciña 6-7-14	Macarróns boloñesa 1-3-6-10	Froita
15	Xudías c/ allada	Pescada à romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
16	Sopa de verduras	Albóndigas em salsa de tomate c/ arroz 6	Froita
17	Lentellas caseiras 1	Bacallau à galega c/ brécol e pataca 4	logur 7
18	Ensalada primavera	Guiso de polo c/ patacas à rioxana 6-14	Froita
21	Caldo galego	Paella mixta 2-4-6-12-14	logur 7
22	Fabas estofadas	Pizza de xamón e queixo 1-2-3-4-6-7-8-10-12	Froita
23	Crema multiverduras 6-7-14	Fideuá de polo 1-3-6-10-14	logur 7
24	Garavanzos c/ espinacas	Empanada de atún 1-4	Froita
25	Plumas c/ tomate 1-3-6-10	Pescada ao forno c/ xudías 1-4	logur 7
28	Sopa de verduriñas	Polo ao allo c/ pasta 1-3-6-10	Froita
29	Potaxe de lentellas 1	Guiso de bacallau 4-6-14	logur 7
30	Crema de cabaza 6-7-14	Milanesa c/ patacas 1-3	Biscoito 1-3-7
31	NON LECTIVO		

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 altramuces; 14 sulfitos