

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Crema de cabaciña 14	Lasaña boloñesa 1-2-3-4-6-7-12	logur 7
3	Lentellas vexetais 1	Arroz mariñeiro 2-4-12	Froita
4	Sopa de piñóns 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ salsa de tomate 3	Froita
5	Crema de cenoria 14	Polo guisado c/ macarróns 1-3-6-10	logur 7
6	<b>FESTIVO</b>		
9	Crema de coliflor e mazá 14	Guiso tradicional	Froita
10	Sopa de verduras 1-3-6-9-10	Codiños con atún 1-3-4-6-10	logur 7
11	Crema de cabaciña e cenoria 14	Albóndegas con arroz 6	Froita
12	Lentellas c/ cabaza 1	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
13	Xudías c/ xamón	Musliños de polo c/ fideos 1-3-6-10	Froita
16	Caldo de verduras 9	Fideuá de rape 1-2-3-4-6-10-12	logur 7
17	Fabas estofadas	Tortilla de patacas c/ ensalada 3	Froita
18	Crema campera 14	Pescada ao forno c/ pataca 4-14	logur 7
19	Garavanzos c/ espinacas	Empanada de carne 1-2-3-4-6-7-12	Froita
20	NON HABERÁ SERVIZO DE COMEDOR		

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 glutén; 2 crustáceos; 3 ovos; 4 peixe; 5 cacahuetes; 6 soia; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 grans de sésamo; 12 almusc; 13 altramuz; 14 sulfitos