

**BASAL**

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
3	Espirais gratinados 1-7	Pescada á romana con ensalada 1-4-3	logur 7
4	Crema de cenoria	Guiso de polo con arroz 14	Froita
7	Potaxe de lentellas	Filete de pescada á mariñeira 1-2-4-12-14	Froita
8	Caldo galego	Polo ó forno con patacas e chícharos	logur 7
9	Empanada de polo 1-3	Guiso de alubias	Froita
10	Espaguetis c/ tomate 1	Palometa ó forno con patacas e xudias 1-4-14	logur 7
11	Sopa cuscús 1	Tenreira guisada á xardiñeira 14	Froita
14	Crema de cabaza	Xamón asado con arroz 14	Froita
15	Codiños á italiana 1-7	Pescada á galega con pataca e brócoli 4	Froita
16	Sopa de estrelas 1	Guiso de polo á xardineira 14	logur 7
17	Garavanzos vexetais	Tortilla de patacas con ensalada (leituga, tomate, millo, olivas) 3	Froita
18	Crema de cenorias	Pucheiro de pavo 14	logur 7
21	Alubias c/ chourizo	Paella mixta 2-12	logur 7
22	Menestra con xamón 6-7	Fideuá de carne 1	logur 7
23	Potaxe de lentellas	Pescada á romana 1-3-4 con ensalada completa 3	Froita
24	Salteado de xudías e ovo 3	Macarrons boloñesa 1-14	logur 7
25	Crema de cabaciña	Bacallau en salsa con patacas 4-14-1	Froita
28	Sopa minestrone 1	Peituga de polo ó forno con arroz salteado	Froita
29	Garavanzos estofados	Tortilla de pataca con tomate 3	logur 7
30	Crema de veduras	Fideuá de rape 1-4-12	Froita
31	Sopa de fideos 1	Milanesa de cerdo c/ patacas e xudías 1-3	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 gluten; 2 crustáceos; 3 huevo; 4 pescado; 5 cacahuets; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos