

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
10	NO LECTIVO		
11	Lentellas estofadas	Pescada en salsa verde con patacas 4	Froita
12	Crema multiverduras	Albóndegas con arroz 6-14	logur 7
13	Potaxe de garavanzos	Fideuá de rape 1-4-14	Froita
14	Caldo galego	Tortilla de pataca con ensalada 3	Froita
17	Crema de cabaciña	Macarróns boloñesa 1	Froita
18	Sopa de fideos 1	Guiso de bacallau c/ patacas 4	Froita
19	Ensalada completa 3-4	Estofado de ternera c/ arroz	logur 7
20	Crema de cabaza	Dados de polo ao chilindrón c/ pasta 1	Froita
21	Lentellas vexetais	Carne a tarteira	logur 7
24	Crema de cenoria	Marmitako de atún 4	logur 7
25	Lentellas c/ chourizo	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	Froita
26	Xudías c/ ovo 3	Xamón asado c/ arroz	Froita
27	Ensaladilla rusa 3-4	Merluza romana c/ tomate 1-3-4	logur 7
28	Garavanzos caseros	Empanada de polo 1-3	Piña no seu zume

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