

**BASAL**

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Crema multiverduras 6-7-14	Estofado de xarrete á xardinera 6-14	Froita
4	Crema de cabaciña 6-7-14	Macarróns boloñesa 1-3-6-10	logur 7
5	Garavanzos caseiros	Tortilla de atún c/ ensalada 3-4	Froita
6	<b>FESTIVO</b>		
7	<b>NON LECTIVO</b>		
8	<b>FESTIVO</b>		
11	Sopa de verduras e piñóns 1-3-6-10	Arroz mariñeiro c/ rape e calamar 4-12	Froita
12	Potaxe de alubias	Empanada de carne 1	logur 7
13	Crema de cenoria 6-7-14	Polo ao forno c/ patacas	Froita
14	Garavanzos c/ espinacas	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	Natillas 7
15	Tallaríns c/ tomate 1-3-6-10	Pescada à mariñeira c/ brécol 1-4	Froita
18	Crema de cabaza 6-7-14	Fideuá de polo 1-3-6-10-14	logur 7
19	Lentellas caseiras 1	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
20	Caldo galego	Xamón asado c/ arroz	logur 7
21	<b>MENÚ ESPECIAL NADAL</b>		

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.



1:gluten; 2: crustáceos; 3: huevos; 4: pescado; 5: cacahuetes; 6: soja; 7: lácteos; 8: frutos con cáscara; 9: arroz; 10: mostaza; 11: grandes de sésamo; 12: moluscos; 13: altramuces; 14: sésamo