

**BASAL**

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
3	Ensalada tropical 1-2-3-4-6	Macarrón boloñesa 1-3-6-10	Froita
4	Crema de cabaciña 6-7-14	Marmitaco de atún 4	logur 7
5	Ensalada primavera c/ ovo 3	Albóndegas c/ arroz 6	Froita
6	Lentellas estofadas 1	Pescada à galega c/ brécol 4	Natillas de vainilla 7
7	Codiños c/ allo e perexil 1-3-6-10	Xamonciños de polo ao forno c/ ensalada	Froita
10	Sopa cabellín 1-3-6-10	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
11	Ensalada de garavanzos 3	Empanada de carne 1	Froita
12	Ensaladiña c/ ovo relado 3	Fideuá de polo 1-3-6-10	Froita
13	Crema campeira 6-7-14	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	logur 7
14	Tallaríns c/ tomate 1-3-6-10	Bacallau ao forno c/ brécol e pataca 4	Froita
17	Crema de cabaza 6-7-14	Polo as finas herbas c/ patacas	Froita
18	Sopa de verduras c/ fideos 1-3-6-10	Pescada ao forno c/ ensalada 1-4	logur 7
19	Ensaladiña rusa 3-4	Xamón asado c/ arroz	Froita
20	Ensalada completa 3-4	Guiso de carne c/ macarróns 1-3-6-10	logur 7
21	<b>MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO</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.



Leyenda: 1 glüten; 2 crustáceos; 3 ovos; 4 peixe; 5 cacañuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 suaves