

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
11	Sopa de fideos 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	Froita
12	Ensalada de pasta 1-3-4-6-10	Pescada á galega c/ pataca e brécol 4	Natillas de vainilla 7
13	Crema de cabaciña 6-7-14	Polo ao allo c/ patacas	Froita
16	Xudías c/ ovo 3	Macarróns boloñesa 1-3-6-10	logur 7
17	Arroz milanese 6-7-14	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	Froita
18	Crema de cabaza 6-7-14	Guiso de polo tradicional 6-14	Froita
19	Lentellas c/ chourizo 1	Empanada de atún 1-4	logur 7
20	Ensalada tropical 1-2-3-4-6	Xamón asado c/ arroz	Froita
23	Crema multiverduras 6-7-14	Tortilla de cabaciña c/ salsa de tomate 3	logur 7
24	Sopa de pasta c/ verduriñas 1-3-6-10	Pescada à romana c/ brócoli 1-3-4	Froita
25	Ensalada completa 3-4	Estofado de carne c/ macarróns 1-3-6-10-14	Flan 7
26	Ensalada de garavanzos 3-4	Albóndegas c/ arroz 6	Froita
27	Crema de cenorias 6-7-14	Fideuá de rape 1-2-3-4-6-10-12	Froita
30	Sopa de estrelas 1-3-6-10	Milanese de polo c/ patacas 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 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 sésamo