

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
3	Crema de coliflor e mazá 14	Guiso de porco c/ patacas	logur 7
4	Lentellas c/ chourizo 1	Pescada ao forno c/ patacas e verduras 4	Froita
5	Sopa de fideos 1-3-6-10	Tortilla de patacas c/ leituga e tomate 3	Froita
6	Crema de cabaza 14	Polo asado c/ arroz	logur 7
7	Espirais c/ tomate 1-3-6-10	Bacallau c/ brócoli e pataca 4	Froita
10	Crema de cabaciña 14	Lasaña 1-2-3-4-6-7-12	Froita
11	Sopa de verduras 1-3-6-10	Marmitako de rape e mexillón 2-4-12	logur 7
12	Crema de cenorias 14	Albóndegas c/ arroz 6	Froita
13	Lentellas c/ cabaza 1	Pescada à galega c/ brócoli e pataca 4	Froita
14	Codiños c/ allo e perexil 1-3-6-10	Xamón asado c/ menestra	Natillas de vainilla 7
17	Caldo galego	Salmón ao forno c/ arroz 4	logur 7
18	Garavanzos c/ espinacas	Empanada de carne 1-4-7-12	Froita
19	Crema campeira 14	Fideuá de polo 1-3-6-10	logur 7
20	Fabas estofadas	Tortilla de pataca c/ salsa de tomate 3-6	Froita
21	Sopa de estrelas 1-3-6-10	Arroz mariñeiro 2-4-12	Froita
24	Lentellas guisadas 1	Guiso de bacallau 4	logur 7
25	Crema multiverduras 14	Macarróns c/ boloñera de tenreira 1-3-6-10	Froita
26	Crema de cabaza 14	Lomo c/ arroz	Froita
27	Xudías c/ xamón e allada 6	Pescada à romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
28	Sopa de cocido 1-3-6-10	Cocido	Orellas 1-3

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 glúten; 2 crustáceos; 3 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 suítos