

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Ensaladilla rusa 3-4	Lombo asado c/ arroz	Froita
2	Empanada de polo 1-3	Bacallau ao forno c/ ensalada 1-4	logur 7
3	Crema de cenoria	Guiso de carne c/ macarróns 1-14	Froita
6	Codiños c/ tomate 1	Polo ao forno c/ menestra	logur 7
7	Xudías c/ ovo 3	Xamón asado c/ arroz	Froita
8	Ensalada tropical 1-2-3-4-6	Pescada á romana c/ pataca 1-3-4	logur 7
9	Crema de cabaza	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
10	Lentellas caseiras	Palometa ao forno c/ ensalada 1-4	logur 7
13	Crema de cabaciña	Redondo de pavo con pataca e cenoiras 6	Froita
14	Xudías c/ xamón e pataca 6-7	Bacallau ao forno c/ ensalada 1-4	logur 7
15	Garavanzos estofados	Albóndigas c/ arroz 6	Froita
16	Crema de verduras	Pescada á romana c/ patacas 1-3-4	logur 7
17	Ensalada grega 7	Guiso de polo c/ macarróns 1	Froita
20	Crema de cenoria e cabaciña	Fideuá de rape 1-4-12	logur 7
21	Sopa de fideos 1	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	Froita
22	Menestra de verduras	Polo asado c/ patacas	logur 7
23	Ensalada de arroz 1-2-3-4-6	Pescada ao forno c/ pementos 1-4	Froita
24	FESTIVO		
27	Crema de cabaza	Pasta boloñesa 1	logur 7
28	Ensalada campera 3-4	Bacallau ao forno c/ tomate 1-4	Froita
29	Fideuá de verduras 1	Lombo asado c/ cenorias asadas	Froita
30	Crema de porros	Guiso de calamares c/ arroz 12	logur 7

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 cacahuets; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos