

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Sopa de estrelleiras 1-3-6-10	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	Froita
4	Crema multiverduras 6-7-14	Macarrons boloñesa 1-3-6-10	logur 7
5	Garavanzos con espinacas	Empanada de atún 1-4	Froita
6	Menestra c/ xamón	Guiso de polo com arroz 6-14	Natillas de vainilla 7
7	Sopa de piñóns 1-3-6-10	Pescada ao forno c/ brócoli 1-4	Froita
8	Lentellas caseiras 1	Tortilla de cabaciña c/ leituga e millo 3	Froita
11	Caldo galego	Guiso de polo c/ codiños 1-3-6-10	Froita
12	Sopa cuscús, cenoria e espinacas 1-3-6-10	Lombo asado c/ arroz	Froita
13	Fabas c/ verduras	Cazuela de peixe con rape e calamar 2-4-12	logur 7
14	Crema de cabaciña e cabaza 6-7-14	Estofado de xarrete à xardiñeira 6-14	Froita
15	Xudías c/ ovo 3	Pescada à romana c/ pataca 1-3-4	logur 7
18	Crema de cenoria 6-7-14	Marmitako de atún 4-6-14	logur 7
19	Lentellas guisadas 1	Tortilla de patacas c/ tomate frito 3	Froita
20	Crema de xudías 6-7-14	Paella de polo c/ verduriñas 6-14	logur 7
21	Espirais c/ tomate 1-3-6-10	Garavanzos c/ bacallau 4	Froita
22	Sopa de fideos 1-3-6-10	Milanesa de polo c/ pataca asada 1-3	Roscón de Pascua 1-3-7

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.



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