

SEN GUI SANTES NIN LENTELLAS

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Crema multiverduras 6-7-14	Cazuela de peixe en salsa 4	Froita
2	Xudías c/ ovo 3	Xamón asado c/ arroz	Froita
5	Macarróns c/ tomate 1-3-6-10	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	logur 7
6	Crema de coliflor e mazá 6-7-14	Lomo asado c/ patacas	Froita
7	Sopa de pasta 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
8	Crema de cenoria 6-7-14	Polo strogonoff c/ arroz 6-7-14	logur 7
9	Sopa de cocido 1-3-6-10	Cocido	Orellas 1-3
12	CARNAVAL		
13	CARNAVAL		
14	CARNAVAL		
15	Crema de cabaciña 6-7-14	Macarróns boloñesa 1-3-6-10	Froita
16	Caldo galego	Xamonciños de polo c/ pataca	Froita
19	Sopa cabellín 1-3-6-10	Rape prancha c/ arroz 4	logur 7
20	Fabas estofadas	Empanada de polo 1	Froita
21	Crema de cenoria e porro 6-7-14	Fideuá de pavo 1-3-6-10	Froita
22	Garavanzos con espinacas	Tortilla de patacas c/ tomate 3	logur 7
23	Macarróns c/ tomate 1-3-6-10	Guiso mariñeiro c/ brécol e cenoria 1-4	Froita
26	Crema de cabaciña 6-7-14	Polo as finas herbas c/ codiños salteados 1-3-6-10	Froita
27	Crema de cabaza 6-7-14	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
28	Caldo de xudías	Albóndegas c/ arroz 6	Froita
29	Tallaríns c/ tomate e chourizo 1-3-6-10	Polo prancha c/ pemento asado	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 gliter; 2 crustáceos; 3 ovos; 4 peixe; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuces; 14 suaves