

SEN OVO NEN PLV

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Crema multiverduras 14	Cazuela de peixe en salsa 4	Froita
2	Xudías salteadas	Xamón asado c/ arroz	Froita
5	Pasta sen glute c/ tomate	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	logur soia 6
6	Crema de coliflor e mazá 14	Guiso de porco c/ patacas 6-14	Froita
7	Lentellas vexetais 1	Pavo prancha c/ tomate	Froita
8	Crema de cenoria 14	Polo asado c/ arroz	logur soia 6
9	Sopa de cocido con pasta sen glute	Cocido	Froita
12	<b>CARNAVAL</b>		
13	<b>CARNAVAL</b>		
14	<b>CARNAVAL</b>		
15	Crema de cabaciña 14	Pasta sen glute salteada con boloñesa	Froita
16	Caldo galego	Xamonciños de polo c/ pataca	Froita
19	Sopa pasta sen glute	Arroz mariñeiro c/ rape e calamar 4-12	logur soia 6
20	Fabas estofadas	Empanada de polo 1	Froita
21	Crema de cenoria e porro 14	Pavo prancha c/ pasta sen glute salteada	Froita
22	Garavanzos con espinacas	Polo prancha c/ tomate	logur soia 6
23	Pasta sen glute c/ tomate	Guiso mariñeiro c/ brécol e cenoria 1-4	Froita
26	Crema de cabaciña 14	Polo as finas herbas c/ pasta sen glute salteada	Froita
27	Menestra salteada	Pescada á prancha c/ ensalada 4	logur soia 6
28	Caldo de xudías	Albóndegas c/ arroz 6	Froita
29	Pasta sen glute c/ tomate e chourizo	Lentellas c/ polo 1	logur soia 6

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 glute; 2 crustáceos; 3 ovos; 4 peixe; 5 cacahuetes; 6 soia; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 almusco; 13 altramuces; 14 suaves