

SEN GUI SANTES NIN LENTELLAS

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	FESTIVO		
2	Sopa de estrelas 1-3-6-10	Pescada ao forno c/ brécol e pataca 1-4	Froita
3	Arroz c/ verduras	Tortilla de cabaciña c/ leituga e millo 3	logur 7
6	Ensalada completa 3-4	Polo asadao c/ pasta salteada 1-3-6-10	Froita
7	Sopa de piñóns e verduriñas 1-3-6-10	Xamón asado c/ pataca e cenoria	logur 7
8	Fabas c/ verduras	Empanada de atún 1-4	Froita
9	Crema de cabaciña e cabaza 6-7-14	Albóndigas c/ arroz 6	logur 7
10	Ensalada de pasta 1-3-4-6-10	Bacallau prancha c/ verduriñas 4	Froita
13	Crema de xudías 6-7-14	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	logur 7
14	Crema de cenoria 6-7-14	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
15	Ensalada tropical 1-2-3-4-6	Polo strogonoff 6-7-14	logur 7
16	Crema de cenoria 6-7-14	Pavo asado c/ patacas	Froita
17	FESTIVO		
20	Sopa de fideos 1-3-6-10	Polo asado c/ tomate asado	Froita
21	Caldo galego	Rape prancha c/ pasta salteada 1-3-4-6-10	Froita
22	Crema de cabaciña 6-7-14	Lombo asado c/ arroz	logur 7
23	Ensalada de garavanzos 3	Pescada prancha c/ pasta salteada 1-3-4-6-10	Froita
24	Arroz de verduriñas	Guio de polo á tarteira	logur 7
27	Arroz tres delicias 3	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	logur 7
28	Crema de coliflor e mazá 6-7-14	Polo as finas herbas c/ codiños 1-3-6-10	Froita
29	Sopa de cuscús 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
30	Ensalada mixta	Rape prancha c/ arroz 4	logur 7
31	Ensalada caprese 7	Supremas de polo c/ pataca asada 1-3-6-7-8-10-14	Froita

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 huevos; 4 pescado; 5 cacahuetes; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 almusco; 13 altramuces; 14 sulfitos