

SEN LACTOSA

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	Lentellas estofadas 1	Tortilla de cabaciña c/ leituga e millo 3	logur soia 6
6	Ensalada completa 3-4	Polo guisado com macarróns 1-3-6-10-14	Froita
7	Sopa de piñóns e verduriñas 1-3-6-10	Xamón asado c/ pataca e menestra	logur soia 6
8	Fabas c/ verduras	Empanada de atún 1-4	Froita
9	Crema de cabaciña e cabaza 14	Albóndigas c/ arroz 6	logur soia 6
10	Ensalada de pasta 1-3-4-6-10	Guiso de bacallau c/ verduriñas 4-6-14	Froita
13	Crema de xudías 14	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	logur soia 6
14	Lentellas estofadas 1	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
15	Ensalada tropical 1-2-3-4-6	Polo asado c/ patacas	logur soia 6
16	Crema de cenoria 14	Guiso de porco c/ patacas 6-14	Froita
17	FESTIVO		
20	Sopa de fideos 1-3-6-10	Guiso de polo tradicional 6-14	Froita
21	Caldo galego	Fideuá de rape 1-3-4-6-10	Froita
22	Crema de cabaciña 14	Lombo asado c/ arroz	logur soia 6
23	Ensalada de garavanzos 3	Guiso de macarróns c/ atún 1-3-4-6-10	Froita
24	Arroz milanese 3-6-2-4-14	Guiso de polo á tarteira	logur soia 6
27	Arroz tres delicias 3	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	logur soia 6
28	Crema de coliflor e mazá 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	Arroz mariñeiro de rape 2-4-12	logur soia 6
31	Ensaladilla rusa 3-4	Polo asado c/ pataca asada	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 glüten; 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 sulfitos