

SEN OVO NEN PLV

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	FESTIVO		
2	Sopa de pasta sen glute	Pescada prancha c/ brécol e pataca 4	Froita
3	Lentellas estofadas 1	Pavo prancha c/ leituga e millo	logur soia 6
6	Ensalada completa (sen ovo) 4	Polo guisado con pasta sen glute	Froita
7	Sopa de pasta sen glute	Xamón asado c/ pataca e menestra	logur soia 6
8	Fabas c/ verduras	Pescada prancha c/ pemento 4	Froita
9	Crema de cabaciña e cabaza 14	Albóndigas c/ arroz 6	logur soia 6
10	Ensalada de pasta sen glute (sen ovo) 4	Guiso de bacallau c/ verduriñas 4-6-14	Froita
13	Crema de xudías 14	Pescada á prancha c/ ensalada 4	logur soia 6
14	Lentellas estofadas 1	Pavo prancha c/ tomate	Froita
15	Ensalada de lechuga, piña, mazá, maíz e xamón	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 pasta sen glute	Guiso de polo tradicional 6-14	Froita
21	Caldo galego	Rape guisado c/ pasta sen glute 4	Froita
22	Crema de cabaciña 14	Lombo asado c/ arroz	logur soia 6
23	Ensalada de garavanzos (sen ovo)	Guiso de pasta sen glute c/ atún 4	Froita
24	Arroz de verduriñas	Guiso de polo á tarteira	logur soia 6
27	Arroz con verduras	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	logur soia 6
28	Crema de coliflor e mazá 14	Polo as finas herbas c/ pasta sen glute salteada	Froita
29	Sopa de pasta sen glute	Pavo prancha c/ tomate	Froita
30	Ensalada mixta	Arroz mariñeiro de rape 2-4-12	logur soia 6
31	Ensaladilla (sen ovo e maionesa) 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 glute; 2 crustáceos; 3 ovos; 4 peixe; 5 cacahuetes; 6 soia; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 ajo; 10 mostaza; 11 grandes de sesamo; 12 almusco; 13 altramuces; 14 suaves