


BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Crema multiverduras 14-6-7	Cazuela de peixe en salsa 4-14	Froita
2	Xudías con ovo 3	Xamón asado con arroz 14	Froita
5	Sopa de fideos 1-3-6-10	Empanada de atún 1-4-7-12	logur 7
6	Crema de coliflor e mazá 14-6-7	Guiso de porco con patacas 14	Froita
7	Lentellas vexetais 1	Pescada romana con ensalada 1-3-4	Froita
8	Crema de cenoria 14-6-7	Polo strogonoff con arroz 7-14	logur 7
9	Sopa de cocido 1-3-6-10	Cocido	Oreillas de Entroido 1-3-7
 <h1>ENTROIDO</h1>			
15	Crema de cabaciña 14-6-7	Macarrons boloñesa 1-3-6-10	Froita
16	Caldo galego	Xamonciños de polo con pataca panadera 14	logur 7
19	Sopa de cabellín 1-3-6-10	Arroz mariñeiro con rape e calamar 2-4-12-14	logur 7
20	Fabas estofadas	Empanada de polo 1-4-7-12	Froita
21	Crema de cenora e porro 12-6-7-10	Fideua de pavo 1-14-3-6-10	Froita
22	Garavanzos con espinacas	Xamón asado con ensalada 14	logur 7
23	Macarróns con tomate 1-3-6-10	Guiso mariñeiro con brécol e cenoria 2-4-12	Froita
26	Crema de cabaciña 12-6-7-10	Polo guisado ás finas herbas con codiños 1-3-6-10	Froita
27	Menestra salteada	Pescada romana con ensalada 1-3-4	logur 7
28	Caldo de xudías	Albóndegas con arroz 6	Froita
29	Tallarins con tomate e chourizo 1-3-6-10	Lentellas con polo 1	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 grano de sésamo; 12 almusco; 13 altramuces; 14 dulces