

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Crema multiverduras 6-7-14	Estofado de xarrete á xardinera 6-14	Froita
4	Crema de cabaciña 6-7-14	Macarróns boloñesa 1-3-6-10	logur 7
5	Garavanzos caseiros	Tortilla de atún c/ ensalada 3-4	Froita
6	FESTIVO		
7	NON LECTIVO		
8	FESTIVO		
11	Sopa de verduras e piñóns 1-3-6-10	Arroz mariñeiro c/ rape e calamar 4-12	Froita
12	Potaxe de alubias	Empanada de carne 1	logur 7
13	Crema de cenoria 6-7-14	Polo ao forno c/ patacas	Froita
14	Garavanzos c/ espinacas	Tortilla de pataca c/ ensalada 3	logur 7
15	Tallaríns c/ tomate 1-3-6-10	Pescada à mariñeira c/ brécol 1-4	Froita
18	Crema de cabaza 6-7-14	Fideuá de polo 1-3-6-10-14	logur 7
19	Lentellas caseiras 1	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
20	Caldo galego	Xamón asado c/ arroz	logur 7
21	MENÚ ESPECIAL NADAL		

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.



1:aveña; 2:crustáceos; 3:huevo; 4:pescado; 5:cacahuete; 6:soja; 7:lácteos; 8:frutos con cáscara; 9:ajo; 10:mostaza; 11:almoriscos; 12:altramuzos; 14:suavetes