

**BASAL**

| DÍA | 1º PRATO                                      | 2º PRATO                                                  | SOBREMESA                 |
|-----|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------|
| 2   | Crema de cenoria<br>14                        | Taco de porco guisado ao xeito tradicional                | Froita                    |
| 3   | Macarróns integrais c/ champiñóns<br>1-3-6-10 | Salmón forneado c/ ensalada<br>4                          | logur<br>7                |
| 4   | Fabas estufadas                               | Tortilla de pataca c/ ensalada de tomate<br>3             | Froita                    |
| 5   | Xudías c/ allada                              | Xamón asado c/ arroz                                      | Froita & Pan integral     |
| 6   | Crema florentina<br>7-14                      | Fideos guisados c/ bacallau e verduras<br>1-3-4-6-10      | Froita                    |
| 9   | Sopa de verduras<br>1-3-6-10                  | Pizza de atún<br>1-4-7                                    | Froita                    |
| 10  | Crema de cabaciña<br>14                       | Polo guisado c/ patacas e xudías                          | Froita & Pan integral     |
| 11  | Ensalada tropical<br>2-3-4-6-12               | Lombo asado c/ arroz                                      | logur<br>7                |
| 12  | Lentellas c/ chourizo<br>1-14                 | Pescada á romana c/ ensalada<br>1-3-4                     | Froita                    |
| 13  | Caldo galego                                  | Xarrete estofado c/ codiños<br>1-3-6-10                   | Froita                    |
| 16  | Menestra c/ ovo<br>3                          | Pavo guisado á rioxana<br>14                              | logur<br>7                |
| 17  | Garavanzos c/ chourizo<br>14                  | Empanada de atún<br>1-4-7                                 | Froita                    |
| 18  | Sopa de estreliñas<br>1-3-6-10                | Tortilla de pataca c/ ensalada de tomate<br>3             | Froita & Pan integral     |
| 19  | <b>FESTIVO</b>                                |                                                           |                           |
| 20  | Crema de cabaza<br>14                         | Pescada asada á mariñeira c/ patacas<br>2-4-12            | Froita                    |
| 23  | Crema de cabaciña<br>14                       | Guiso de espirais tricolor c/ atún e tomate<br>1-3-4-6-10 | Froita & Pan integral     |
| 24  | Sopa de piñóns<br>1-3-6-10                    | Caldereta de polo c/ patacas e cenoria                    | Froita                    |
| 25  | Alubias estufadas                             | Bacallau ao forno c/ ensalada<br>4                        | Froita                    |
| 26  | Crema multiverduras<br>14                     | Albóndegas á xardineira c/ arroz<br>6                     | logur<br>7                |
| 27  | Lentellas estufadas c/ verduras<br>1          | Polo empanado c/ pataca asada<br>1-3-6-7-9-10             | Roscón de Pascua<br>1-3-7 |

**O Día Internacional das Mulleres** empezou a conmemorarse por Nacións Unidas en 1975 e dous anos máis tarde, o día 16 de decembro de 1977, foi formalmente proclamado como tal pola súa Asemblea Xeral, co obxectivo de eliminar toda forma de discriminación cara ás mulleres, promover o seu empoderamento e conseguir a súa plena participación na sociedade.

Segundo esa organización, cando as mulleres de todos os continentes, a miúdo separadas por fronteiras nacionais e diferenzas étnicas, lingüísticas, culturais, económicas e políticas, únense o 8 de marzo, forman parte dunha tradición de máis de cen anos de loita en prol da igualdade, a xustiza, a paz e o desenvolvemento.



IMPORTANTE: Presencia/ ausencia de alérxenos nos pratos pode variar debido a cambios na receita provisional (cocina central) e/ou a alteracións nos nosos produtos e provedores habituais. Para máis seguridade, consulten a rastrexabilidade do menú entregado cada día.

LENDAS: 1-glute; 2-crustáceo; 3-ovo; 4-peixe; 5-cacahuete; 6-soia; 7-lácteo; 8-foitos secos; 9-apio; 10-mostaza; 11-gran de sésamo; 12-molusco; 13-altramuces; 14-sulfitos