

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Pasta integral c/ champiñóns, soia e tomate 1-3-6-10	Fabas c/ verduras	Froita
2	Crema de cabaciña e cenoria 14	Pescada ao forno; ensalada de leituga e espárrago 4	logur7 & pan integral 1
3	Potaxe de garavanzos	Tortilla de pataca; ensalada de leituga e tomate 3	Froita
4	Arroz integral c/ tomate e champiñóns	Lombo asado; ensalada de leituga e olivas	Froita & Pan integral 1
5	Crema campeira 14	Xamonciño de polo ao forno c/ pataca e cenoria	Froita
8	Potaxe de lentellas 1	Polo ao chilindrón c/ patacas	logur7 & pan integral 1
9	Sopa de estrelleñas 1-3-6-10	Tortilla de cabaciña; ensalada de leituga e tomate 3	Froita
10	Arroz integral de verduriñas e xamón cocido 6	Guiso de chourizo e garavanzos 14	Froita & Pan integral 1
11	Crema multiverduras 14	Pescada á romana; ensalada de millo e leituga 1-3-4	Froita
12	Ensaladilla rusa 3-4	Guiso de pavo á rioxana c/ xudías 14	Froita
15	Pasta integral c/ tomate 1-3-6-10	Polo guisado ás finas herbas; menestra de verduras	Froita
16	Arroz c/ chícharos	Albóndegas á xardineira; ensalada de leituga, tomate e millo 6	Froita
17	Empanada de atún 1-4-7; 2-12	Fabas estufadas vexetais	Froita & Pan integral 1
18	Crema de cabaza 14	Salmón ao forno c/ pataca cocida 4	logur 7
19	MENÚ ESPECIAL FIN DE CURSO		

¿QUE VAS LER DURANTE AS VACACIÓNS?

Desfruta á lectura, é un vehículo que te transportará a mundos máxicos



Feliz verán



IMPORTANTE: Presencia/ ausencia de alérxenos nos pratos pode variar debido a cambios na receita provisional (cociña 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-crustaceo; 3-ovo; 4-peixe; 5-cacahuete; 6-soia; 7-lácteo; 8-foitos secos; 9-apio; 10-mostaza; 11-gran de sésamo; 12-molusco; 13-altramuzes; 14-sulfitos