

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
9	Sopa de estrelas 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ leituga e tomate 3	logur 7
10	Pasta integral c/ tomate 1-3-6-10	Garavanzos guisados ao xeito tradicional	Froita
11	Ensalada primavera	Pescada ao forno c/ patacas 4	Froita
14	Crema multiverduras 14	Tortilla de cabaciña c/ ensalada de leituga e cenoria 3	Froita
15	Espirais c/ champiñóns, soia e tomate 1-3-6-10	Fabas vexetais estofadas	Froita
16	Crema de cenoria 14	Polo guisado as finas herbas c/ menestra e pataca	logur 7
17	Arroz integral c/ tomate e chícharos	Lombo c/ ensalada de leituga e olivas	Froita
18	Estofado de garavanzos	Bacallau asado á portuguesa c/ brócoli e pataca 4	Froita
21	Crema campeira 14	Guiso de carne c/ pataca	Froita
22	Arroz c/ chourizo 14	Salmón ao forno c/ chícharos e cenorias baby 4	logur 7
23	Pasta integral salteada á milanesa c/ champiñóns 1-3-6-7-10	Lentellas guisadas c/ soia texturizada 1-6	Froita
24	Crema de cabaciña 14	Tortilla de pataca c/ ensalada de leituga e espárragos 3	Froita
25	Garavanzos vexetais	Empanada de atún 1-4	Frota
28	Xudías verdes c/ pataca refogada e allo	Guiso de lentellas tradicionais 1	Froita
29	Arroz 3 delicias 3-6	Polo estofado c/ menestra	Froita
30	Crema de cabaza 14	Caldeirada de rape c/ patacas 4	logur 7



**24 DE SEPTIEMBRE DE 2026
DÍA MUNDIAL DOS GORILAS**

O Día Mundial do Gorila celébrase en todo o mundo o 24 de setembro de cada ano. Neste día, individuos e organizacións con interese no benestar dos gorilas traballan xuntos para crear conciencia sobre a súa difícil situación.

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 gluten; 2 crustáceos; 3 ovos; 4 peixes; 5 cacahuetes; 6 soia; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 anís; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 moluscos; 13 altramuzos; 14 sulfitos