

**BASAL**

| DÍA | 1º PRATO                                 | 2º PRATO                                                     | SOBREMESA |
|-----|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|-----------|
| 1   | Fabas brancas c/ verduras                | Albóndegas c/ puré de pataca 6-14                            | Froita    |
| 2   | Arroz c/ tomate                          | Tortilla c/ ensalada de millo e cenoria 3                    | Froita    |
| 5   | Crema de cabaza 14                       | Carne guisada c/ patacas e chícharos                         | Froita    |
| 6   | Lentellas estufadas 1                    | Taquiños de pavo Estufado c/ xudías                          | logur 7   |
| 7   | Arroz integral c/ verduras               | Pescada á romana c/ ensalada de leituga e olivas 1-3-4       | Froita    |
| 8   | Minestra ao aceite de allo               | Potaxe de garavanzos c/ espinacas, soia e patacas 6          | Froita    |
| 9   | Sopa de pasta 1-3-6-10                   | Tortilla francesa c/ ensalada de leituga e tomate 3          | Froita    |
| 12  | <b>FESTIVO</b>                           |                                                              |           |
| 13  | Crema de cenoria 14                      | Pescada ao forno c/ pataca 4                                 | Froita    |
| 14  | Caldo galego                             | Tortilla de pataca c/ ensalada de millo, cenoria e leituga 3 | logur 7   |
| 15  | Arroz integral c/ bacallau e cabaciña 4  | Fabas estufadas                                              | Froita    |
| 16  | Sopa de verduras 1-3-6-10                | Xamonciños de polo c/ pataca asada                           | Froita    |
| 19  | Xudías verdes c/ pataca refogada c/ allo | Lentellas tradicionais 1                                     | Froita    |
| 20  | Fideuá c/ brocoli 1-3-6-10               | Salmón ao forno c/ ensalada de leituga e olivas 4            | logur 7   |
| 21  | Arroz integral c/ chícharos              | Xamón asado c/ ensalada de leituga                           | Froita    |
| 22  | Crema campeira 14                        | Caldereta de carne c/ cenoria baby e pataca                  | Froita    |
| 23  | Potaxe de garavanzos                     | Empanada de bonito 1-4-7-12                                  | Froita    |
| 26  | Crema de verduras 14                     | Estufado de pavo c/ patacas, chourizo e xudías 14            | Froita    |
| 27  | Arroz integral c/ chícharos e champiñóns | Bacallau á portuguesa c/ ensalada 4                          | Froita    |
| 28  | Ensalada ilustrada completa 3-4          | Potaxe de lentellas c/ ovo duro 1-3                          | Froita    |
| 29  | Sopa de fideos 1-3-6-10                  | Pescada ao forno c/ panaché de verduras 4                    | logur 7   |
| 30  | <b>MENÚ ESPECIAL SAMAÍN</b>              |                                                              |           |



Acabar coa fame está ao noso alcance. Aínda que o mundo xa produce alimentos suficientes para alimentar a toda a poboación, 645 millóns de persoas seguen padecendo fame e 2 690 millóns non poden permitirse unha dieta saudable. A medida que os conflitos, a inestabilidade económica e os choques climáticos exercen presión sobre os sistemas agroalimentarios, o reto consiste no modo de garantir o acceso a alimentos fiables, alcanzables e nutritivos para a poboación en todas partes.

**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-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-altramuces; 14-sulfitos