

SEN OVO, LEITE NIN FROITOS SECOS (PÁRROCO)

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Sopa de pasta sen glute 13	Pescada á prancha c/ tomate asado 4	logur soia 6
2	Pasta sen glute c/ tomate 13	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	Froita
3	Crema de cenoria 14	Guiso de polo á xardineira	Froita
4	Lentellas guisadas 1	Fideuá de rape e mexillón (pasta sen glute) 2-4-12; 13	logur soia 6
7	Crema campeira 14	Guiso de porco c/ pasta sen glute 13	Froita
8	Ensalada completa (sen ovo) 4	Cazola de pescada en salsa 4	logur soia 6
9	Xudías c/ xamón 6	Xamonciños de polo ao forno c/ arroz	Froita
10	Lentellas c/ cabaza 1	Pescada à galega c/ brócoli e pataca 4	logur soia 6
11	Sopa de verduras e pasta sen glute 13	Albóndegas c/ arroz 6	Froita
14 -18	SEMANA SANTA		
21	NON LECTIVO		
22	Potaxe de lentellas 1	Empanada de carne 1	Froita
23	Sopa de verduras e pasta sen glute 13	Guiso de bacallau 4	Froita
24	Crema de cabaciña 14	Polo ao allo c/ arroz	logur soia 6
25	Pasta sen glute c/ tomate 13	Salmón ao forno c/ ensalada 4	Froita
28	Crema multiverduras 14	Polo prancha c/pasta sen glute salteada 13	logur soia 6
29	Arroz con verduras	Pescada á prancha c/ ensalada de leituga e cenoria 4	Froita
30	Sopa de pasta sen glute 13	Peixe á prancha c/ ensalada de tomate 4	Froita

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 huevo; 4 pescado; 5 cacahuets; 6 soja; 7 lácteos; 8 frutos con cáscara; 9 apio; 10 mostaza; 11 sésamo; 12 molusco; 13 altramuces; 14 sulfitos