

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	Froita
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.



1. Contiene gluten 2. Crustáceos 3. Huevos 4. Pescado 5. Catafalletes 6. Soja 7. Lácteos 8. Frutos de cáscara 9. Ane 10. Mostaza 11. Graneros de trigo 12. Alergenos 13. Alergenos 14. Alergenos