

BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Crema de cenoria 14	Taco de porco guisado ao xeito tradicional	Froita
3	Macarróns integrais c/ champiñóns 1-3-6-10	Salmón forneado c/ ensalada 4	logur 7
4	Fabas estufadas	Tortilla de pataca c/ ensalada de tomate 3	Froita
5	Xudías c/ allada	Xamón asado c/ arroz	Froita & Pan integral
6	Crema florentina 7-14	Fideos guisados c/ bacallau e verduras 1-3-4-6-10	Froita
9	Sopa de verduras 1-3-6-10	Paella c/ froitos do mar 2-4-12	Froita
10	Crema de cabaciña 14	Polo guisado c/ patacas e xudías	Froita & Pan integral
11	Ensalada tropical 2-3-4-6-12	Lombo asado c/ arroz	logur 7
12	Lentellas c/ chourizo 1-14	Pescada á romana c/ ensalada 1-3-4	Froita
13	Caldo galego	Xarrete estofado c/ codiños 1-3-6-10	Froita
16	Menestra c/ ovo 3	Pavo guisado á rioxana 14	logur 7
17	Garavanzos c/ chourizo 14	Empanada de atún 1-4-7	Froita
18	Sopa de estreliñas 1-3-6-10	Tortilla de pataca c/ ensalada de tomate 3	Froita & Pan integral
19	FESTIVO		
20	Crema de cabaza 14	Pescada asada á mariñeira c/ patacas 2-4-12	Froita
23	Crema de cabaciña 14	Guiso de espirais tricolor c/ atún e tomate 1-3-4-6-10	Froita & Pan integral
24	Sopa de piñóns 1-3-6-10	Caldereta de polo c/ patacas e cenoria	Froita
25	Alubias estufadas	Bacallau ao forno c/ ensalada 4	Froita
26	Crema multiverduras 14	Albóndegas á xardineira c/ arroz 6	logur 7
27	Lentellas estufadas c/ verduras 1	Polo empanado c/ pataca asada 1-3-6-7-9-10	Roscón de Pascua 1-3-7

O Día Internacional das Mulleres empezou a conmemorarse por Nacións Unidas en 1975 e dous anos máis tarde, o día 16 de decembro de 1977, foi formalmente proclamado como tal pola súa Asemblea Xeral, co obxectivo de eliminar toda forma de discriminación cara ás mulleres, promover o seu empoderamento e conseguir a súa plena participación na sociedade.

Segundo esa organización, cando as mulleres de todos os continentes, a miúdo separadas por fronteiras nacionais e diferenzas étnicas, lingüísticas, culturais, económicas e políticas, únense o 8 de marzo, forman parte dunha tradición de máis de cen anos de loita en prol da igualdade, a xustiza, a paz e o desenvolvemento.



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-froitos secos; 9-apio; 10-mostaza; 11-gran de sésamo; 12-molusco; 13-altramuces; 14-sulfitos