

**MENÚ BASAL**

FEBRERO 2016

CATERING MOCHI

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA	
1	Crema de brócoli	Lasaña	Lacteo	Pisto de verduras/ Sandwich de xamón e queixo/ Froita
2	Macarróns c/ tomate	Filete de pescada c/salsa mariñeira	Froita	Puré de cenorias/ Pavo asado/ logur
3	Menestra de verduras	San Xacobo c/ arroz	Lacteo	Berenxena prancha/Peixe ó forno c/ patacas / Froita
4	Sopa de pasta e verduras	Albóndegas con pataca	Froita	Ensalada de tomate e queixo Tortilla de espárragos/ logur
5	Fabada	Buñuelos de bacallau con arroz	Lacteo	Crema de cabaza/ Carne ó caldeiro/ Froita
8	<b>CARNAVALES</b>			
9				
10				
11	Sopa de pasta	Calamares a romana c/ ensalada	Froita	Champiñons ó ajillo/ Filete c/ patacas/ logur
12	Chícharos c/ xamón	Librillos c/ arroz	Lacteo	Ensalada mixta/ Tortilla de patacas / Froita
15	Xudías c/ chourizo	Polo ó forno con patacas	Lacteo	Pasta guisada c/ mexilóns e verduras/ Froita
16	Crema de cabaciña	Atún o forno c/salsa de tomate e arroz	Froita	Coliflor rebozada/ Xamón asado c/ patacas/ logur
17	Chícharos c/xamón	Tortilla de patacas	Lácteo	Xudías c/ xamón/ Pescado ó forno c/ patacas/ Froita
18	Canelóns de espinacas c/bechamel	Luras a romana c/ ensalada	Froita	Berenxena prancha/Polo asado c/ patacas / logur
19	Crema de cenorias	Escalopins de lomo c/salsa de champiñóns	Lácteo	Verduras salteadas c/ xamón/Ternera asada / Froita
22	Crema de verduras	Lasaña	Lacteo	Xudías c/ tomate/ Varitas de peixe / logur
23	Spaguettis	Filetes de merluza a romana c/ensalada	Froita	Verduras á prancha/ Revolto de allos ternos/ Froita
24	Fabada	Xamón asado c/ arroz	Lacteo	Ensalada mixta/ Tortilla de patacas/ logur
25	Crema de brócoli	Fideuá	Froita	Coliflor rebozada/ Pescado ó forno c/ patacas/ Froita
26	Lentellas	Polo o forno c/ patacas	Lacteo	Ensalada mixta/ Pasta guisada c/ atún / logur
29	Sopa de pasta e verduras	Albóndegas c/ arroz	Lacteo	Tomate recheo/ Pavo asado/ logur

