

MENÚ BASAL

NOVEMBRO 16

CATERING MOCHI

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
2	Crema de cabaciña	Albondigas con puré	Froita
3	Macarróns con tomate	Lomo asado con guarnición	logur
4	Xudías c/ xamón	Fideos c/ peixe	Froita
7	Crema de cenorias	Polo asado c/ patacas	Froita
8	Lentellas	Tortilla de patacas c/ tomate	logur
9	Crema de brócoli	Buñuelos con ensalada	Froita
10	Menestra	Lasaña	logur
11	Chícharos c/ xamón	Arroz marinera	Froita
14	Crema de garbanzos con espinacas	Polo asado c/ patacas	Froita
15	Pizza	Salmón o forno c/ ensalada	logur
16	Xudias con tomate	Albóndigas c/ arroz	Froita
17	Puré de verduras	Filete de merluza á romana c/ patacas	logur
18	Sopa de pasta e verduras	San xacobo con patacas	Froita
21	Crema de cabaciña	Guiso de polo con arroz	Froita
22	Pasta con tomate	Merluza a mariñeira	logur
23	Fabada	Tortilla de patacas c/ tomate	Froita
24	Menestra c/ xamón	Fideos c/ peixe	logur
25	Crema de verduras	Lomo asado con pataca	Froita
28	Crema de brócoli	Guiso de carne c/ arroz	Froita
29	Sopa de pasta	Palometa c/tomate e pataca panadeira	logur
30	Lentellas	Rotty de Pollo c/ ensalada	Froita