

MENÚ BASAL

NOVIEMBRE 15

CATERING MOCHI

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA	SUXERENCIAS CENA
2	<b>FESTIVO</b>			
3	Sopa de verduras	Polo con patacas	Froita	
4	Crema de porros	Tallaríns con champiñóns	Lácteo	
5	Crema de cenorias	Calamares a romana	Froita	
6	Menestra de verduras	Hamburguesa c/ patacas	Lácteo	
9	Sopa de pasta	Luras con fideos	Lácteo	
10	Chícharos c/ xamón	Tortilla española	Froita	
11	Macarrons c/ tomate	Pescada romana c/ ensalada	Lácteo	
12	Crema de cenorias	Arroz con carne	Froita	
13	Lentellas guisadas	Salmón con ensalada	Lácteo	
16	Crema de verduras	Lomo de porco con patacas	Lácteo	
17	Macarróns c/ tomate	San Xacobo c/ ensalada	Froita	
18	Xudías c/ xamón	Filete de pescada marinera	Lácteo	
19	Menestra de verduras	Lasaña	Froita	
20	Crema de Brócoli	Arroz mariñeiro	Lácteo	
23	Crema de cabaza	Polo asado con patacas	Lácteo	
24	Sopa xuliana	Fideuá	Froita	
25	Crema de cabaciña	Albóndegas guisadas con arroz	Lácteo	
26	Potaxe de garbanzos	Luras á romana con ensalada	Froita	
27	Coliflor c/ bechamel	Tortilla española	Lácteo	
30	Crema de cenorias	Polo guisado c/ arroz	Lácteo	