

MENÚ BASAL

ENERO 17

CATERING MOCHI

| DÍA | 1º PRATO | 2º PRATO | SOBREMESA |
|-----|----------------------------------|--------------------------------------|-----------|
| 9 | Crema de cabaza | Lomo asado c/ patatas | logur |
| 10 | Crema de cenorias | Arroz mariñeiro | Froita |
| 11 | Fabada | Milanesa de polo con patacas | logur |
| 12 | Menestra | Merluza a mariñeira con patacas | Froita |
| 13 | Crema de brócoli | Paella | logur |
| 16 | Crema de cabaciña | Arroz c/ choco | Froita |
| 17 | Chícharos c/ xamón | Milanesa de polo c/ patacas | logur |
| 18 | Sopa de pasta | Bacallao o forno c/ ensalada | Froita |
| 19 | Xudías c/ chorizo | Albóndigas con arroz | logur |
| 20 | Crema de cenorias | Carne guisada | Froita |
| 23 | Arroz c/ verduras | Merluza á romana c/ patacas | Froita |
| 24 | Lentellas | Tortilla de patacas c/ tomate | logur |
| 25 | Pasta c/ tomate | Polo asado c/ guarnición | Froita |
| 26 | Crema de verduras | Buñelos de bacallao con patacas | logur |
| 27 | Menestra | Albóndigas c/ arroz | Froita |
| 30 | Crema de Garavanzos c/ espinacas | San Xacobo c/ patacas | Froita |
| 31 | Crema de cabaciña | Bacallao a vizcaína c/ pataca cocida | logur |
| | | | |
| | | | |
| | | | |