



## DECEMBRO 2022

### O Nadal chega á mesa

Ademais dos agasallos, O Nadal é a comida familiar máis tradicional.

As celebracións no Nadal teñen un forte compoñente gastronómico, son momentos de reunión ao redor da mesa, ante deliciosas comidas caseiras, que non adoitan repetirse ao longo do ano.

Non pode faltar o cocido, pito asado, barquillos, turrones, veu e cava.

Despois de Nadal, é hora de esperar que veñan os reis e espertar coa ilusión que chegarán os agasallos que pedimos na carta.

Bo nadal e bo proveito!



LUNS

MARTES

MÉRCORES

XOVES

VENRES

5  
Crema de verduras (cenoria e allo porro)  
(\*) Milanesa de pito sen gluten con patacas, pementos e tomate  
Froita do tempo

FESTIVO

6  
Pisto de verduras  
Pescado con patacas e tomate ao forno  
Froita do tempo

FESTIVO

12  
Crema de verduras (cabaciña e cabaza)  
Lombo de porco ao forno con arroz e pementos  
Froita do tempo

13  
Lentellas con verduras e arroz  
Tortilla paisana con ensalada  
Froita do tempo

14  
Caldo de repolo (repolo, pataca, fabas e caldo de pito)  
(\*) Filete de pescada á romana sen gluten con patacas cocidas e ensalada de tomate logur natural

15  
(\*) Tosta sen gluten de sardinas con tomate natural  
Grellos con ovos cocidos, patacas e chourizo  
Froita do tempo

16  
(\*) Sopa de peixe e pasta sen gluten  
Ovos escafdados con pisto  
Froita do tempo

19  
Brócoli con patacas en ajada  
Pito asado con puré de patacas  
Froita do tempo

20  
Minestra de verduras con ovo cocido  
Coello ao forno con arroz e verduras  
logur natural

21  
Coliflor con allada  
Pescada en salsa verde con patacas cocidas  
Froita do tempo

22  
**MENÚ FESTIVO**

# SEN GLUTEN

Menús elaborados polo equipo de nutrición e dietética de Endermar  
Temos á súa disposición a listaxe de ingredientes e alérgenos de cada prato

Cociñarase a dieta a parte en caso de prescripción médica, crenza relixiosa e/ou aspectos culturais ou éticos

**Bo Nadal e próspero aníno**