




BASAL

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Crema campera (cenoria, pataca e cabaciña)	Pavo guisado c/ patacas	logur 7
2	Lentellas c/ chourizo	Palometa ó forno c/ brécol 1-4-14	Froita
3	Sopa de pasta 1	Tenreira guisada c/ verduras e patacas	Froita
6	FESTIVO		
7	Espirales c/ tomate 1	Estofado de porco á xardineira	Froita
8	FESTIVO		
9	Xudías c/ xamón 6-7	Pescada á romana c/ patacas 1-3-4	logur 7
10	Crema de cenorias	Tortilla de pataca c/ tomate 3	Froita
13	Crema de cabaciña	Guiso de polo con arroz	Froita
14	Garavanzos vexetais	Bacallau ó forno c/ patacas 4-14	logur 7
15	Menestra de verduras	Macarróns boloñesa 1-14	Froita
16	Sopa minestrone 1-9	Albóndigas c/ puré de patacas 6-14	logur 7
17	Lentellas vexetais	Pescada á vasca c/ patacas 1-4-14	Froita
20	 Espaguetis navideños 1	Pizza  1-3-7	Biscoito de Nadal  1-3-7
21	Crema de verduras	Tortilla de patacas c/ ensalada 3	Froita

“No se puede cocinar bien si no se pone en ello el corazón, dado que, por encima de todo se trata de que reinen en torno a la mesa sentimientos de amistad y de fraternidad” (Fernand Point).

Feliz Navidad