




**DIABÉTICA 1800 KCAL (Pasta y arroz integrales)**

DÍA	1º PRATO	2º PRATO	SOBREMESA
1	Crema campera (cenoria, pataca e cabaciña)	Pavo á prancha c/ patacas	logur desnatado 7
2	Lentellas vexetais	Palometa á prancha c/ bécol	Froita
3	Sopa de pasta 1	Tenreira asada c/ verduras	Froita
6	<b>FESTIVO</b>		
7	Crema de cabaciña	Estofado de porco á xardineira	Froita
8	<b>FESTIVO</b>		
9	Xudías salteadas	Pescada á prancha c/ patacas 4	logur desnatado 7
10	Crema de cenorias	Tortilla francesa c/ tomate 3	Froita
13	Crema de cabaciña	Polo á prancha c/ arroz	Froita
14	Garavanzos c/ verduras	Bacallau á prancha c/ ensalada 4	logur desnatado 7
15	Menestra de verduras	Pavo prancha c/ pasta 1	Froita
16	Sopa minestrone 1-9	Lomo á prancha c/ tomate asado	logur desnatado 7
17	Lentellas vexetais	Pescada á prancha c/ ensalada verde 4	Froita
20	Ensalada navideña 	Pizza Calidus vegetal  1-3-7	Froita 
21	Crema de verduras	Tortilla francesa con 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*