

BASAL SEN BRÉCOL

| 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/ guarnición 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 | Biscoito de Nadal |
| 21 | Crema de verduras | Tortilla de patacas c/ ensalada 3 | 1-3-7 |

"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