

Menús

de 01/04/2024 a 03/05/2024

abril 2024

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
01	02: Ensalada Napolitana Espagueti con atún logur	03: Guisantes con xamón Caldeirada de merluza Froita	04: Entremeses Arroz c/polo Froita	05: Lentellas Pizza logur
08: Xudías c/xamón Calamares guisados Froita	09: Sopa de pasta Bacallao ao forno Froita	10: Fabada Tortilla española Froita	11: Ensaladilla rusa Macarróns c/polo logur	12: Ensalada mediterránea Xamón asado c/arroz Froita
15: Croquetas c/ensalada Fideuá Froita	16: Crema de cenoria c/picatostes Albóndigas c/arroz logur	17: Sopa de pasta Cocido Froita	18: Xudías c/xamón Merluza en salsa Froitas	19: Ensaladilla de arroz Milanesa de polo logur
22: Crema de verduras Revolto bacallao c/patacas logur	23: Ensaladilla rusa Pasta boloñesa Froita	24: Sopa de pasta Salmón á prancha c/brócoli Froita	25: Ensalada napolitana Polo asado c/patacas Froita	26: Lentellas Tortilla española Froita
29: Tortilla rechea Terneira c/fideos Froita	30: Guisantes c/xamón Paella logur	01	02: Ensalada de pasta Bacallao c/brócoli Froita	03: Ensalada mixta Costilla asada c/patacas logur

Portas (Santa María), 22 de marzo de 2024

O director do centro

Luis Villaverde Platas