



## Menús

de 30/10/2023 a 01/12/2023

### outubro 2023

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
30 Caldo Calamares guisados Froita	31 Chícharos c/xamón Polo asado c/patacas logur	01	02 Crema de verduras Lasaña logur	03 Lentellas Tortilla española c/peituga de pavo Froita

### novembro 2023

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
06 Entremeses Ternera guisada c/patacas Froita	07 Fabada Merluza en salsa Froita	08 Sopa Cocido Froita	09 Xudías c/xamón Fideuá logur	10 Ensalada mixta Arroz c/ polo logur
13 Crema de verduras Arroz c/ovos e salchichas logur	14 Potaxe Empanada de carne c/tomate Froita	15 Sopa de pasta Bacallao rebozado c/brocoli Froita	16 Ensaladilla rusa Xamón asado c/arroz logur	17 Lentellas Salmón a prancha Froita
20 Caldo galego Revolto bacallao c/ patacas palla logur	21 Lentellas Tortilla española c/ensalada Froita	22 Ensaladilla de pasta Albóndigas c/patacas Froita	23 Ensalada mediterránea Milanesa de polo c/pementos logur	24 Sopa de pasta Merluza caldeirada Froita
27 Tortilla rechea c/tomate Paella logur	28 Sopa de verduras Bacallao ao forno c/patacas Froita	29 Crema de cenorias c/picatostes Macarróns c/atún Froita	30 Potaxe Xudías c/ovos e chourizos Froita	01 Empanada de xamón e queixo Terneira asada Froita

Portas (Santa María), 23 de outubro de 2023

O director do centro

Luis Villaverde Platas