



MENÚ COMEDOR 2008 - 2009

* MES DE MARZO*

Luns 02	Martes 03	Mércores 04	Xoves 05	Venres 06
* Pizza. * Bacalo á galega. * Froita	* Fabada. * Tortilla con ensalada. * Froita.	* Empanadilla/croquetas * Pulpo á galega. * logur.	* Sopa de rape. * Tenreira asada con patacas. * Donuts.	* Ensalada de pasta. * S. Xacobos con ensalada. * Froita.
Luns 09	Martes 10	Mércores 11	Xoves 12	Venres 13
* Lentellas. * Salmón con tomate. * Froita.	* Sopa de estrelas. * Peituga con ensalada. * Froita.	* Entremeses. * Marmitaco de bonito. * Pettit Suisse.	* Potaxe de verduras. * Filete de tenreira ensalada. * Pastel de chocolate.	* Macarróns á boloñesa. * Lomo con ensalada. * Froita.
Luns 16	Martes 17	Mércores 18	Xoves 19	Venres 20
* Xudías verdes. * Platixa con tomate. * Froita.	* Sopa de fideos. * Polo asado con patacas. * Froita.	* Bola preñada. * Fideos con almexas. * Xeadó.	*	*
Luns 23	Martes 24	Mércores 25	Xoves 26	Venres 27
* Macarróns con bonito. * Tortilla francesa. * Froita.	* Sopa de estrelas. * Zancos polo e patacas fritas * Froita.	* Empanada. * Paella de marisco. * logur bifidus.	* Caldo. * Lomo en salsa con patacas. * Froita.	* Espaguetis. * S. Xacobos con ensalada. * Chokolatina/froita.
Luns 30	Martes 31	Mércores	Xoves	Venres
* Lentellas. * Salmón con ensalada. * Chokolatina/froita	* Fabada. * Tortilla con ensalada. * Donuts.	*	*	*

MENÚS ELABORADOS DA GUÍA DA XUNTA DE GALICIA, OS CALES PODEN SUFRIR ALGUNHA MODIFICACIÓN OU MESMO SER REEMPLAZADOS POR OUTROS ATENDENDO ÁS NECESIDADES DE INTENDENCIA E OUTROS IMPREVISTOS.

O Director

O Encargado de Comedor

(Selo do Centro)

Asdo: Roberto L. Casal Devesa

Asdo: Antonio García Río