



MENÚ COMEDOR 2008 – 2009

* MES DE MAIO *

Luns 4	Martes 5	Mércores 6	Xoves 7	Venres 8
* Macarróns á boloñesa. * S. Xacobos con ensalada. * Froita.	* Lentellas. * Tortilla con ensalada. * Froita	* Entremeses. * Marmitaco bonito, patacas * logur	* Sopa de rape. * Costela de cerdo e patacas. * Pastela de mazá.	* Ensalada de pasta. * Lomo con tomate. * Froita
Luns 11	Martes 12	Mércores 13	Xoves 14	Venres 15
* Pizza * Bacalao á galega. * Froita.	* Sopa de estrelas * Peituga e patacas fritas. * Froita	* Empanada. * Paella de marisco. * Pettit Suisse.	* Fabada. * Lomo con patacas. * Pastel de chocolate.	* Macarróns. * Tortilla francesa. * Froita e chocolatina.
Luns 18	Martes 19	Mércores 20	Xoves 21	Venres 22
* Arroz tres delicias. * Platixa con tomate. * Froita/Zumo	* Sopa de fideos * Zancos polo e patacas fritas * Froita	* Croquetas, empanadillas. * Pulpo con patacas. * Flan	* Potaxe de verdura. * Filete de tenreira. * Donuts.	* Arroz á cubana. * Lomo con tomate. * Xeadó.
Luns 25	Martes 26	Mércores 27	Xoves 28	Venres 29
* Xudías. * Salmón con tomate. * Froital	* Ensalada mixta. * Tortilla con salchichas. * Froita.	* Bola preñada. * Fideos con calamares. * logur de beber.	* Lentellas * Tenreira con patacas. * Zumo/Chocolatina.	* Espaguettis con bonito * S. Xacobos con ensalada. * Xeadó.

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