



MENÚ COMEDOR 2008 - 2009

* MES DE XANEIRO *

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
*	*	*	*	*
*	*	*	*	*
*	*	*	*	*
Luns	Martes	Mércores	Xoves 08	Venres 09
*	*	*	* Lentellas.	* Empanada.
*	*	*	* San Xacobos con ensalada.	* Espaguetis boloñesa.
*	*	*	* Froita.	* Froita.
Luns 12	Martes 13	Mércores 14	Xoves 15	Venres 16
* Sopa.	* Fabada.	* Empanadillas, croquetas.	* Potaxe de verdura.	* Ensalada de pasta.
* Salmón con tomate.	* Tortilla con leituga.	* Paella de marisco.	* Platixa con ensalada.	* Lomo con tomate.
* Froita.	* Froita.	* logur e zumo.	* Pastel de mazá.	* Froita.
Luns 19	Martes 20	Mércores 21	Xoves 22	Venres 23
* Lentellas.	* Sopa.	* Entremeses.	* Crema de verduras.	* Tortilla francesa.
* Bacalao á galega.	* Peituga e patacas fritas.	* Marmitaco de bonito.	* Tenreira asada.	* Macarróns con bonito.
* Froita.	* Froita.	* Flan.	* Donuts.	* Chokolatina.
Luns 26	Martes 27	Mércores 28	Xoves 29	Venres 31
* Fabada.	* Sopa de rape.	* Pizza.	* Caldo galego.	* Arroz á cubana.
* Merluza en salsa verde.	* Zancos de polo con patacas	* Fideos con calamares.	* Lombo de porco en salsa.	* San Xacobos con ensalada.
* Froita.	* Froita.	* Pettit Suisse.	* Pastel de chocolate.	* Froita.

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