

**Menús**

de 03/12/2012 a 21/12/2012

decembro 2012

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
03: Potaxe de acelgas Rape á galega con patacas cocidas Queixo con marmelo	04: Ensalada variada Espaguetis con carne picada Froita	05: Sopa Tortilla de patacas con ensalada Iogur	06:	07: Crema de cenorias Paella Froita
10: Lentellas guisadas Arroz con ovos e salchichas Froita	11: Xudías verdes salteadas con bacon Espirais con atún Xelado	12: Entremeses: croquetas e minipañadillas Polbo á feira Flan de ovo	13:	14: Sopa Bacallao cocido con patacas e brécol Piña no seu zume
17: Ensalada variada Lombo de pescada en salsa verde Froita	18: Crema de verduras Arroz con chocos Iogur	19: Sopa Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita	20: Caldo Pizza Melocotón en almibre	21: Langostinos cocidos Raxo de porco ao forno con patacas fritidas Doces de nadal

Saiáns (San Salvador), 27 de novembro de 2012

O director do centro

Javier Carballo Vales