

**Menús**

de 06/02/2012 a 02/03/2012

**febreiro 2012**

<b>Luns</b>	<b>Martes</b>	<b>Mércores</b>	<b>Xoves</b>	<b>Venres</b>
06 Ensalada variada Espirais con atún Froita	07 Potaxe de garavanzos Filete de rodaballo ao vapor con vinagreta logur	08 Caldo Pizza Melocotón en almibre	09 Sopa Man de año con patacas guisadas e ensalada Berlina	10 Lentellas guisadas Fideos con ameixas Froita
13 Croquetas de lirio Paella Froita	14 Lentellas guisadas Rape á galega con patacas logur	15 Sopa de rape Raxo de porco ao forno con patacas fritidas Froita	16 Caldo Empanada de mexillón Flan de ovo	17 Sopa Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Filloa
20	21	22	23 Boliñas de xurel Espaguetis con carne picada mixta (man de tenreira e xamón de porco) Froita	24 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas Xelado
27 Lentellas guisadas Lombo de bacallao cocido con patacas e brécol Froita	28 Caldo Fideos con ameixas Piña no seu zume	29 Xudías verdes salteadas con xamón serrano Man de tenreira con arroz Flan de ovo	01 Ensalada variada Filete de pescada ao forno con salsa de piquillo Froita	02 Crema de cenoria Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas logur

Saiáns (San Salvador), 2 de febreiro de 2012

O director do centro

Javier Carballo Vales