



## Menús

de 02/11/2011 a 02/12/2011

### outubro 2011

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
31	01	02 Ensalada variada Espaguetis con carne picada de man de tenreira Piña no seu zume	03 Xudías verdes salteadas con bacon Fideos con sepia logur	04 Crema de verduras Filete de abadexo frito con patacas cocidas e salsa de champiñóns Froita

### novembro 2011

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
07 Lentellas guisadas Albóndegas con arroz en branco Froita	08 Chícharos con patacas e xamón cocido Arroz con peituga de polo e luras Flan de ovo	09 Crema de cenorias Empanada de atún Queixo con marmelo	10 Sopa Tortilla de patacas e ensalada logur	11 Ensalada variada Filete de bacallao ao forno con patacas Froita
14 Potaxe de acelgas Lombo de pescada en salsa verde con patacas Froita	15 Ensalada variada Fideos con ameixas Flan de ovo	16 Lentellas guisadas Zanquiño de polo ao forno con arroz en branco Froita	17 Sopa Raia á galega con patacas e ensalada Xelado	18 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas logur
21 Sopa de verduras Rape á galega con patacas Froita	22 Ensalada variada Man de tenreira con patacas guisadas logur	23 Lentellas guisadas Filete de pescada á romana con patacas cocidas Froita	24 Caldo Pizza Xelado	25 Sopa Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Froita
28 Crema de verduras Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	29 Ensalada variada Raxo de porco ao forno con arroz en branco Flan de ovo	30 Potaxe de garavanzos Lombo de bacallao cocido con patacas e brécol Froita	01 Ensalada de espárragos Peituga de polo con macarróns Piña no seu zume	02 Sopa de rape Man de tenreira con arroz logur

Saiáns (San Salvador), 25 de outubro de 2011

O director do centro

Javier Carballo Vales