



Menús
 de 05/11/2012 a 30/11/2012

novembro 2012

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
05 Crema de cenorias Filete de bacallao con patacas e brécol Froita	06 Lentellas guisadas Albóndegas con arroz en branco Flan de ovo	07 Caldo Pizza Froita	08 Sopa Raxo de porco ao forno con patacas fritadas logur	09 Ensalada variada Arroz con peituga de polo e luras Froita
12 Potaxe de acelgas Lombo de pescada en salsa verde con patacas Froita	13 Ensalada variada Espaguetis con carne picada Flan de ovo	14 Lentellas guisadas Zanquiño de polo ao forno con patacas fritadas Froita	15 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas logur	16 Sopa Paella Queixo con marmelo
19 Sopa de verduras Rape á galega con patacas Froita	20 Ensalada variada Man de tenreira con patacas guisadas logur	21 Sopa Filete de pescada á romana con patacas cocidas Froita	22 Caldo Empanada de atún Xelado	23 Lentellas guisadas Zanquiño de polo con fideos Froita
26 Sopa de rape Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	27 Ensalada variada Peituga de polo con macarróns Piña no seu zume	28 Potaxe de garavanzos Lombo de bacallao cocido con patacas e brécol Froita	29 Porrusalda Fideos con ameixas Flan de ovo	30 Sopa Man de año con patacas guisadas logur

Saiáns (San Salvador), 25 de outubro de 2012

O director do centro

Javier Carballo Vales