



Menús

de 03/10/2011 a 28/10/2011

outubro 2011

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
03 Sopa de verduras Rape á galega con patacas Froita	04 Ensalada variada Man de tenreira con patacas guisadas logur	05 Lentellas guisadas Filete de pescada fritida con patacas cocidas Froita	06 Caldo Pizza Piña no seu zume	07 Crema de cenorias Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Xelado
10 Ensalada variada Espirais con atún Froita	11 Potaxe de acelgas Abadexo á galega con patacas Flan de ovo	12	13 Sopa Raxo de porco ao forno con patacas fritidas e ensalada logur	14 Potaxe de garavanzos Chocos guisados con arroz Froita
17 Entremeses: xamón serrano, chourizón e queixo Lombo de bacallao cocido con patacas e ensalada Piña no seu zume	18 Ensalada variada Peituga de polo con macarróns Froita	19 Lentellas guisadas Paella logur	20 Caldo Empanada de man de tenreira Queixo con marmelo	21 Sopa Man de año con patacas guisadas e ensalada Froita
24 Fabas Lombo de pescada en salsa verde con patacas Froita	25 Ensalada variada Fideos con ameixas Melocotóns en almibre	26 Sopa Raia á galega con patacas e ensalada Xelado	27 Lentellas guisadas Zanquiño de polo ao forno con arroz en branco Flan de ovo	28 Entremeses: croquetas e miniempanadillas. Polbo á feira con patacas cocidas logur

Saiáns (San Salvador), 29 de setembro de 2011

O director do centro

Javier Carballo Vales