



Menús
 de 03/09/2012 a 28/09/2012

setembro 2012

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
03	04	05	06	07
10	11	12 Sopa Rape á galega Flan de ovo	13 Ensalada variada Man de tenreira con patacas guisadas Froita	14 Melón con xamón Peituga de polo con macarróns logur
17 Xudías verdes salteadas con bacon Espaguetis con carne picada Froita	18 Ensalada variada Filete de pescada á romana con patacas cocidas logur	19 Lentellas guisadas Lombo de porco ao forno con arroz en branco Froita	20 Crema de cenorias Bacallao cocido con patacas e brécol Flan de ovo	21 Sopa Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Xelado
24 Crema de verduras Paella Piña no seu zume	25 Ensalada variada Lombo de pescada en salsa de piquillo logur	26 Ensaladiña de pasta Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita	27 Potaxe de acelgas Empanada de atún Queixo con marmelo	28 Sopa Tortilla de patacas e ensalada Froita

Saiáns (San Salvador), 7 de setembro de 2012

O director do centro

Javier Carballo Vales