

**Menús**

de 07/01/2013 a 01/02/2013

xaneiro 2013

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
07	08: Sopa Rape á galega con patacas logur	09: Ensalada variada Man de tenreira con arroz Froita	10: Lentellas guisadas Pizza Melocotón en almibre	11: Crema de cenorias Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Xelado
14: Ensalada variada Filete de pescada á romana con patacas cocidas Froita	15: Sopa de verduras Raxo de porco ao forno con arroz en branco logur	16: Caldo Fideos con ameixas Froita	17: Sopa Tortilla de patacas e ensalada Flan	18: Potaxe de garavanzos Lombo de salmón ao forno con patacas Froita
21: Sopa Lombo de bacallao cocido con patacas e brécol Froita	22: Ensalada variada Peituga de polo con macarróns Queixo con marmelo	23: Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas Froita	24: Crema de verduras Filete de pescada en salsa de piquillo logur	25: Lentellas guisadas Paella Froita
28: Ensalada variada Espaguetis con carne picada mixta Froita	29: Sopa Lombo de pescada en salsa verde con patacas logur	30: Potaxe de acelgas Raxo de porco ao forno con patacas fritidas Froita	31: Xudías verdes salteadas con bacon Espirais con atún Piña no seu zume	01: Sopa de verduras Zanquiño de polo ao forno con arroz en branco Flan

Saiáns (San Salvador), 19 de decembro de 2012

O director do centro

Javier Carballo Vales