



Menús

de 03/02/2014 a 28/02/2014

febreiro 2014

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
03 Lentellas guisadas Man de tenreira con arroz Froita	04 Caldo Fideuá Flan de ovo	05 Potaxe de acelgas Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	06 Sopa Empanada de xamón de porco Froita	07 Crema de cenorias Peituga de polo con macarróns Froita
10 Sopa Paella Froita	11 Crema de verduras Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	12 Sopa Peituga de polo empanado con puré de patacas Froita	13 Ensalada variada Raxo de porco ao forno con arroz en branco Melocotón en almibre	14 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con cachelos Iogur
17 Lentellas guisadas Arroz con ovos e salchichas Froita	18 Potaxe de garavanzos Rape á galega con patacas Froita	19 Ensalada variada Espaguetis á boloñesa Iogur	20 Arroz con tomate Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Froita	21 Caldo Fideos con ameixas Froita
24 Sopa de verduras Pizza Froita	25 Xudías verdes salteadas con xamón serrano Salmón ao forno con patacas panadeiras Froita	26 Ensalada variada Man de tenreira con arroz Natillas	27 Fabada Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	28 Sopa Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita

Saiáns (San Salvador), 29 de xaneiro de 2014

O director do centro

Javier Carballo Vales