



## Menús

de 05/05/2014 a 30/05/2014

### maio 2014

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
05 Xudías verdes salteadas con xamón serrano Arroz con ovos e salchichas Froita	06 Crema de verduras Peixe espada con patacas panadeiras Froita	07 Ensalada variada Peituga de polo con macarróns Flan de ovo	08 Sopa Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	09 Ensaladilla rusa Man de tenreira con arroz Xeado
12 Ensalada variada Espaguetis á boloñesa Froita	13 Arroz tres delicias Lombo de pescada en salsa de piquillo logur	14 Crema de cenorias Fideuá Froita	15 Arroz con tomate Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Froita	16 Caldo Pizza Froita
19 Lentellas guisadas Paella Froita	20 Sopa Rape á galega con patacas Froita	21 Ensalada variada Milanesa de polo con puré de patacas Froita	22 Potaxe de garavanzos Empanada de atún logur	23 Entremeses: Xamón serrano, chourizón e queixo Tortilla de patacas con ensalada Melocotón en almibre
26 Ensalada variada Espirais con atún Froita	27 Crema de verduras Raxo de porco ao forno con patacas fritidas Xeado	28 Sopa Patacas cocidas con ovos e sardiñas Froita	29 Melón con xamón serrano Albóndegas con arroz logur	30 Macarróns con tomate Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita

Saiáns (San Salvador), 28 de abril de 2014

O director do centro

Javier Carballo Vales