

**Menús**

de 04/11/2013 a 30/11/2013

novembro 2013

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
04 Crema de cenorias Albóndegas con arroz Froita	05 Lentellas guisadas Lombo de bacallao cocido con patacas e brécol Froita	06 Ensalada variada Peituga de polo con luras e macarróns Froita	07 Caldo galego Pizza logur	08 Sopa Raxo de porco ao forno con patacas fritidas Froita
11 Ensalada variada Espaguetis con carne picada mixta Flan de ovo	12 Sopa Lombo de pescada en salsa verde Froita	13 Xudías con ovos Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita	14 Crema de verduras Paella Froita	15 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas logur
18 Sopa Zorza con patacas fritidas Froita	19 Ensalada variada Rape á galega con patacas logur	20 Sopa de verduras Man de tenreira con arroz Froita	21 Caldo galego Empanada de vieiras Xelado	22 Lentellas guisadas Man de año con patacas guisadas Froita
25 Crema de cenorias Man de tenreira con arroz Froita	26 Potaxe de garavanzos Lombo de bacallao cocido con patacas e brécol Flan de ovo	27 Sopa Milanesa de polo con puré de pataca Froita	28 Ensalada variada Fideos con ameixas Piña no seu zume	29 Arroz tres delicias Raxo de porco ao forno con patacas fritidas Froita

Saiáns (San Salvador), 28 de outubro de 2013

O director do centro

Javier Carballo Vales