



## Menús

de 09/01/2012 a 03/02/2012

### xaneiro 2012

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
09 Sopa de verduras Rape á galega con patacas Froita	10 Ensalada variada Man de tenreira con patacas guisadas logur	11 Caldo Fideos con ameixas Froita	12 Lentellas guisadas Pizza Melocotón en almibre	13 Crema de cenorias Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Xelado
16 Ensalada variada Filete de pescada ao forno con salsa de piquillo Froita	17 Sopa de rape Raxo de porco ao forno con patacas fritidas logur	18 Caldo Paella Froita	19 Sopa Tortilla de patacas e ensalada Flan de ovo	20 Potaxe de garavanzos Filete de troita á estremeña con patacas cocidas Froita
23 Lentellas guisadas Lombo de bacallao cocido con patacas e brécol logur	24 Ensalada variada Peituga de polo con macarróns Froita	25 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas Piña no seu zume	26 Sopa Filete de rodaballo ao vapor con vinagreta Queixo con marmelo	27 Crema de verduras Man de tenreira con arroz Froita
30 Ensalada variada Espaguetis con carne picada mixta (man de tenreira e xamón de porco) Froita	31 Sopa Filete de pescada á romana con patacas cocidas e ensalada logur	01 Potaxe de acelgas Raxo de porco ao forno con patacas fritidas Flan de ovo	02 Xudías verdes salteadas con bacon Filete de troita á provenzal Froita	03 Lentellas guisadas Zanquiño de polo ao forno con arroz en branco Xelado

Saiáns (San Salvador), 20 de decembro de 2011

O director do centro

Javier Carballo Vales