

**Menús**

de 30/09/2013 a 03/11/2013

setembro 2013

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
30 Sopa de verduras Rape á galega con patacas Froita	01 Lentellas guisadas Man de tenreira con arroz logur	02 Ensalada variada Filete de pescada á romana con patacas cocidas Froita	03 Caldo Pizza Melocotón en almibre	04 Sopa Man de año con patacas guisadas Flan de ovo

outubro 2013

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
07 Ensalada variada Espaguetis con carne picada mixta Froita	08 Crema de cenorias Lombo de bacallao con patacas cocidas e brécol logur	09 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas Froita	10 Potaxe de garavanzos Paella Piña no seu zume	11 Lentellas guisadas Arroz con ovos, salchichas e cogomelos laminados Froita
14 Entremeses: xamón serrano, chourizón e queixo Espirais con atún Froita	15 Ensalada variada Man de tenreira guisada con patacas Melocotóns en almibre	16 Lentellas guisadas Raxo de porco ao forno con arroz en branco logur	17 Caldo Fideos con ameixas Queixo con marmelo	18 Sopa Tortilla de patacas e ensalada Froita
21 Ensalada variada Pizza Froita	22 Lentellas guisadas Man de tenreira con arroz logur	23 Potaxe de acelgas Peituga de polo con macarróns Xeado	24 Caldo Empanada de zamburiñas Flan de ovo	25 Crema de verduras Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Froita
28 Crema de cenorias Lombo de pescada en salsa verde Piña no seu zume	29 Xudías verdes salteadas con bacon Arroz con chocos logur	30 Ensalada variada Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita	31	01

Saiáns (San Salvador), 25 de setembro de 2013

O director do centro

Javier Carballo Vales