



Menús

de 01/12/2014 a 19/12/2014

decembro 2014

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
01 Ensalada variada Espaguetis á boloñesa Froita	02 Potaxe de acelgas Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	03 Crema de verduras Peituga de polo con macarróns Iogur	04 Xudías con xamón serrano Paella Froita	05 Sopa Rape á galega con patacas cocidas Froita
08	09 Sopa Arroz con ovos, salchichas e cogomelos laminados Froita	10 Lentellas guisadas Filete de pescada á romana con ensalada Froita	11 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas Flan de ovo	12 Crema de cenorias Pizza Froita
15 Entremeses: Xamón serrano e queixo Fideos con ameixas Froita	16 Sopa Salmón ao forno con patacas panadeiras Froita	17 Caldo Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita	18 Arroz tres delicias Empanada de zamburiñas Iogur	19 Langostinos cocidos Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Doces de nadal

Saiáns (San Salvador), 27 de novembro de 2014

O director do centro

Javier Carballo Vales