



Menús

de 02/02/2015 a 28/02/2015

febreiro 2015

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
02 Lentellas guisadas Man de tenreira con arroz Froita	03 Caldo Fideuá Flan de ovo	04 Potaxe de acelgas Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	05 Sopa Zorza con patacas fritidas Froita	06 Crema de cenorias Peituga de polo con macarróns Froita
09 Sopa Paella Froita	10 Crema de verduras Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	11 Sopa Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Froita	12 Lentellas guisadas Raxo de porco ao forno con arroz en branco Piña no seu zume	13 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas logur
16	17	18	19 Ensalada variada Fideos con ameixas Froita	20 Caldo Rape á galega con patacas cocidas Froita
23 Lentellas guisadas Arroz con ovos, salchichas e cogomelos laminados Froita	24 Xudías verdes salteadas con xamón serrano Salmón ao forno con patacas panadeiras Froita	25 Ensalada variada Man de tenreira con arroz Natillas	26 Fabada Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	27 Sopa Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita

Saiáns (San Salvador), 28 de xaneiro de 2015

O director do centro

Javier Carballo Vales