

**Menús**

de 02/03/2015 a 29/03/2015

marzo 2015

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
02 Crema de verduras Paella Froita	03 Xudías verdes con chourizo Rape á galega con patacas cocidas logur	04 Caldo Arroz á grega Froita	05 Sopa Zorza con patacas fritidas Flan de ovo	06 Potaxe de garavanzos Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita
09 Sopa Pizza Natillas	10 Crema de cenorias Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	11 Lentellas guisadas Polo ao allo con arroz en branco Froita	12 Entremeses: xamón serrano e queixo Espirais con atún Froita	13 Sopa Tortilla de patacas con ensalada Froita
16 Ensalada variada Arroz con ovos, salchichas e cogomelos laminados Froita	17 Potaxe de acelgas Arroz con berberechos Froita	18 Sopa Man de tenreira con patacas guisadas Froita	19 Crema de verduras Salmón ao forno con patacas panadeiras Flan de ovo	20
23 Lentellas guisadas Espirais con atún Froita	24 Sopa Peixe espada con patacas panadeiras logur	25 Caldo Albóndegas con arroz Froita	26 Fabada Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Xeado	27 Ensalada variada Espaguetis á boloñesa Froita

Saiáns (San Salvador), 25 de febreiro de 2015

O director do centro

Javier Carballo Vales