



## Menús

de 03/11/2014 a 30/11/2014

### novembro 2014

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
03 Crema de cenorias Fideuá Froita	04 Lentellas guisadas Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	05 Ensalada variada Peituga de polo con macarróns Flan de ovo	06 Caldo Albóndegas con arroz Froita	07 Entremeses: chourizón, queixo e salchichón Raxo de porco ao forno con patacas fritidas Froita
10 Sopa Pizza Froita	11	12 Crema de verduras Paella Froita	13 Lentellas guisadas Zorza con patacas fritidas logur	14 Xudías con ovos cocidos Rape á galega con patacas cocidas Froita
17 Ensalada variada Espaguetis á boloñesa logur	18 Sopa Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	19 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Fideos con ameixas Xeado	20 Lentellas guisadas Man de año con patacas guisadas Froita	21 Caldo Empanada de atún Froita
24 Sopa Man de tenreira con arroz Froita	25 Potaxe de garavanzos Rape á galega con patacas cocidas Froita	26 Crema de cenorias Milanesa de polo con puré de patacas Froita	27 Ensalada variada Espirais con atún Flan de ovo	28 Arroz con tomate Raxo de porco ao forno con patacas fritidas Froita

Saiáns (San Salvador), 27 de outubro de 2014

O director do centro

Javier Carballo Vales