

**Menús**

de 29/09/2014 a 31/10/2014

setembro 2014

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
29 Ensalada variada Pizza Froita	30 Lentellas guisadas Arroz con ovos, salchichas e cogomelos Froita	01 Crema de cenorias Bacallao cocido con patacas e brécol logur	02 Ensaladilla rusa Paella Froita	03 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas Froita

outubro 2014

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
06 Xudías verdes salteadas con bacon Espirais con atún Froita	07 Ensalada variada Man de tenreira con patacas guisadas Froita	08 Melón con xamón Fideos con ameixas logur	09 Lentellas guisadas Raxo de porco ao forno con arroz en branco Froita	10 Sopa Rape á galega con patacas cocidas Froita
13 Ensalada variada Fideuá Froita	14 Crema de verduras Zorza con patacas fritidas logur	15 Caldo Man de tenreira con arroz Froita	16 Lentellas guisadas Bacallao cocido con patacas e brécol Xeado	17 Sopa Milanesa de polo con puré de pataca Froita
20 Sopa Pizza Froita	21 Ensaladilla rusa Peituga de polo con macarróns Melocotón en almibre	22 Ensalada de pasta Salmón ao forno con patacas panadeiras Froita	23 Lentellas guisadas Empanada de zamburiñas logur	24 Arroz tres delicias Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Froita
27 Crema de cenorias Espaguetis á boloñesa logur	28 Xudías verdes salteadas con xamón serrano Paella Froita	29 Ensalada variada Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita	30 Sopa Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	31

Saiáns (San Salvador), 24 de setembro de 2014

O director do centro

Javier Carballo Vales