



Menús

de 06/04/2015 a 02/05/2015

abril 2015

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
06	07: Ensalada variada Zorza con patacas fritidas logur	08: Sopa Filete de salmón ao forno con patacas panadeiras Froita	09: Crema de cenorias Man de tenreira con arroz Froita	10: Entremeses: xamón serrano, salchichón e queixo Espirais con atún Froita
13: Ensalada variada Paella Froita	14: Potaxe de garavanzos Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	15: Lentellas guisadas Zanquiño de polo ao forno con arroz en branco Froita	16: Caldo Pizza Flan de ovo	17: Sopa Man de año con patacas guisadas Froita
20: Crema de verduras Fideos con ameixas Froita	21: Caldo Arroz á grega logur	22: Xudías verdes con xamón serrano Peituga de polo con macarróns Piña no seu zume	23: Ensalada variada Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	24: Entremeses: corquetas e miniempanadillas Polbo á feira con cachelos Froita
27: Lentellas guisadas Espaguetis á boloñesa Natillas	28: Sopa Rape á galega con patacas Froita	29: Ensalada variada Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Froita	30: Arroz tres delicias Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	01

Saiáns (San Salvador), 25 de marzo de 2015

O director do centro

Javier Carballo Vales