

**Menús**

de 31/10/2016 a 02/12/2016

**outubro 2016**

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
31	01	02 Crema de cenorias Fideuá Froita	03 Caldo Albóndegas con arroz logur	04 Sopa Tortilla española con ensalada Froita

**novembro 2016**

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
07 Crema de verduras Paella Froita	08 Sopa Salmón ao forno con patacas panadeiras Natillas	09 Lentellas Solomillo de polo ao allo con arroz Froita	10 Ensalada de pasta Raxo ao forno con patacas fritidas logur	11 Xudías con ovo cocido Rape á galega con patacas cocidas Froita
14 Sopa Pizza Froita	15 Ensalada variada de queixo Espirais con atún logur	16 Entremeses: Croquetas e miniempanadillas Fideos con ameixas Xeado	17 Crema de cabaza Man de año con patacas guisadas Froita	18 Caldo Lombos de pescada en salsa de piquillo Froita
21 Xudías salteadas con xamón Man de tenreira con arroz Natillas	22 Potaxe de garavanzos Bacallao con brócoli e patacas Froita	23 Crema de cenoria Peituga de polo con macarróns Froita	24 Ensalada variada de atún Arroz á grega logur	25 Entremeses: Xamón serrano, queixo e chourizo Pescada á galega Froita
28 Ensalada variada de pavo Espaguetes á boloñesa Froita	29 Potaxe de acelgas Bacallau cocido con brócoli e patacas Froita	30 Sopa Empanada de raxo logur	01 Xudías salteadas con xamón serrano Paella Froita	02 Entremeses: Croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas Flan de ovo

Saiáns (San Salvador), 5 de outubro de 2016

A directora do centro

Silvia Padrón García