



## Menús

de 04/04/2016 a 29/04/2016

abril 2016

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
04 Xudías con chourizo Fideuá Froita	05 Ensalada variada de pavo Zorza con patacas fritidas Natillas	06 Sopa Filete de salmón ao forno con patacas panadeiras Froita	07 Crema de verduras Man de tenreira con arroz Froita	08 Entremeses: xamón serrano, salchichón e queixo Espirais con atún logur
11 Ensalada variada de queixo Paella Froita	12 Potaxe de garavanzos Bacallao cocido con patacas e brócoli Froita	13 Lentellas guisadas Zanquiño de polo ao forno con arroz en branco Froita	14 Caldo Empanada de zamburiñas Flan de ovo	15 Sopa Man de año con patacas guisadas Froita
18 Crema de cenorias Fideos con ameixas Froita	19 Caldo Arroz á grega logur	20 Chícharos con xamón serrano Peituga de polo con macarróns Froita	21 Ensalada variada de xamón Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	22 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con cachelos Froita
25 Lentellas guisadas Arroz con berberechos logur	26 Ensalada de pasta Rape á galega con patacas Froita	27 Sopa Pizza Froita	28 Arroz tres delicias Bacallao cocido con patacas e brócoli Froita	29 Ensalada variada de peixes Churrasco con patacas Xeado

Saiáns (San Salvador), 11 de marzo de 2016

A directora do centro

Silvia Padrón García