



## Menús

de 01/02/2016 a 26/02/2016

### febreiro 2016

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
01 Lentellas guisadas Man de tenreira con arroz Froita	02 Caldo Fideuá Flan de ovo	03 Potaxe de acelgas Bacallao cocido con patacas e brécol Froita	04 Ensalada variada Espaguetes boloñesa Froita	05 Sopa Empanada de peituga de polo Froita
08	09	10	11 Crema de cabaza Fideos con ameixas Froita	12 Arroz tres delicias Rape á galega con patacas cocidas Froita
15 Crema de verduras Paella Froita	16 Caldo Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	17 Sopa Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Froita	18 Lentellas guisadas Raxo de porco ao forno con arroz en branco Froita	19 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas logur
22 Xudías verdes salteadas con xamón serrano Arroz con ovos, salchichas e cogomelos laminados Froita	23 Potaxe de garavanzos Salmón ao forno con patacas panadeiras Froita	24 Sopa Cocido Froita	25 Fabada Bacallao cocido con patacas e brécol logur	26 Crema de cenoria Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita

Saiáns (San Salvador), 26 de xaneiro de 2016

A directora do centro

Silvia Padrón García