



Menús

de 06/02/2017 a 03/03/2017

febreiro 2017

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
06 Lentellas guisadas Man de tenreira con arroz Froita	07 Caldo Fideuá Flan de ovo	08 Potaxe de acelgas Bacallao cocido con patacas e brócoli Froita	09 Ensalada variada de atún Espaguetes á boloñesa Froita	10 Sopa Zanco de pavo ao forno con patacas e tomate Froita
13 Ensalada variada de queixo Espirais con atún Froita	14 Sopa Zorza con patacas Froita	15 Lentellas guisadas Coello ao allo con arroz Natillas	16 Crema de cabaza Fideos con ameixas Froita	17 Arroz tres delicias Salmón ao forno con patacas panadeiras Froita
20 Crema de verduras Paella Froita	21 Caldo Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	22 Sopa Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Froita	23 Lentellas guisadas Raxo de porco ao forno con arroz en branco Froita	24 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas logur
27	28	01	02 Xudías verdes salteadas con xamón serrano Arroz con ovos, salchichas e cogomelos laminados Froita	03 Potaxe de garavanzos Salmón ao forno con patacas panadeiras Froita

Saiáns (San Salvador), 7 de decembro de 2016

A directora do centro

Silvia Padrón García