



Menús

de 06/03/2017 a 31/03/2017

marzo 2017

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
06 Crema de cenorias Paella Froita	07 Ensalada de pasta Peixe espada con patacas panadeiras logur	08 Caldo Arroz á grega Froita	09 Sopa Cordon bleu con patacas fritidas Flan de ovo	10 Potaxe de garavanzos Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita
13 Ensalada variada de pavo Espirais con atún Froita	14 Crema de verduras Bacallao cocido con patacas e brócoli Natillas	15 Lentellas guisadas Polo ao allo con arroz en branco Froita	16 Entremeses: xamón serrano e queixo Espaguetes á boloñesa Froita	17 Sopa Tortilla de patacas e ensalada Froita
20 Ensalada variada de xamón Arroz con ovos, salchicas e cogomelos laminados Froita	21 Crema de verduras Salmón ao forno con patacas panadeiras Berlina	22 Potaxe de acelgas Man de tenreira con patacas guisadas Froita	23 Sopa Empanada de atún Froita	24 Caldo Albóndegas con menestra de verduras Froita
27 Xudías con chourizo Fideuá Froita	28 Crema de calabacín Man de tenreira con arroz Froita	29 Ensalada variada de atún Espaguetes á boloñesa Froita	30 Sopa Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Xeado	31 Fabada Peixe espada con patacas ao forno Froita

Saiáns (San Salvador), 2 de decembro de 2016

A directora do centro

Silvia Padrón García