

**Menús**

de 03/10/2016 a 28/10/2016

outubro 2016

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
03 Xudías verdes salteadas con chourizo Arroz con ovos, salchichas e cogomelos logur	04 Sopa Rape á galega con patacas cocidas Froita	05 Melón con xamón serrano Espaguetes á boloñesa Flan de ovo	06 Lentellas guisadas Raxo ao forno con puré Froita	07 Ensalada variada de xamón cocido Empanada de atún Froita
10 Ensalada de pasta Zorza con patacas fritidas Froita	11 Caldo Man de tenreira con arroz Froita	12	13 Sopa Bacallau cocido con patacas e brócoli Froita	14 Lentellas guisadas Fideos con ameixas Flan
17 Xudías verdes salteadas con xamón serrano Arroz á grega Froita	18 Sopa Cordon Bleu con patacas fritidas logur	19 Ensalada de pasta Filete de salmón ao forno con patacas panadeiras Froita en almíbar	20 Crema de cenorias Fideuá Xeado	21 Arroz tres delicias Churrasco de porco con patacas fritidas Froita
24 Ensalada variada de pavo Espirais con atún Flan de ovo	25 Crema de cabaza Arroz con berberechos Froita	26 Sopa Coello ao aliño con patacas fritidas Froita	27 Lentellas guisadas Lombo de pescada en salsa de piquillo logur	28 Ensaladilla rusa Man de tenreira con arroz Froita

Saiáns (San Salvador), 27 de setembro de 2016

A directora do centro

Silvia Padrón García