



Menús

de 02/10/2017 a 03/11/2017

outubro 2017

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
02 Xudías verdes salteadas con chourizo Arroz con ovos, salchichas e cogomelos Queixo con marmelo	03 Sopa Raia á galega con patacas cocidas Froita	04 Melón con xamón Espaguetes á boloñesa Iogur	05 Ensalada variada de atún Raxo ao forno con puré Froita	06 Tortilla francesa con ensalada de tomate Empanada de atún Froita
09 Ensalada de pasta Zorza con patacas fritidas Froita	10 Caldo Man de tenreira con arroz Froita	11 Crema de cenorias Fideuá Xeado	12	13 Lentellas guisadas Chuleta de pavo con menestra Iogur
16 Ensalada variada de pavo Espirais con atún Froita	17 Melón con xamón Cordon Bleu con patacas fritidas Froita en almíbar	18 Xudías con chourizo Salmón ao forno con patacas panadeiras Natillas	19 Sopa Tortilla española con ensalada Froita	20 Entremeses: xamón, chourizo e queixo Bacallao con coliflor e patacas Froita
23 Chícharos con xamón Arroz á grega Queixo con marmelo	24 Ensalada variada de queixo Espaguetes á boloñesa Froita	25 Sopa Coello ao aliño con patacas fritidas Napolitana	26 Lentellas guisadas Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	27 Ensaladilla rusa Man de tenreira con arroz Froita
30 Ensalada de atún Chuleta de pavo con patacas fritidas Iogur	31 Tostas de queixo e tomate Peixe espada con patacas Froita	01	02 Crema de verduras Fideuá Froita	03 Caldo Albóndegas con arroz en branco Froita

Saiáns (San Salvador), 27 de setembro de 2017

A directora do centro

Silvia Padrón García