



## Menús

de 06/11/2017 a 01/12/2017

### novembro 2017

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
06 Crema de cenoria Paella Queixo con marmelo	07 Sopa Salmón ao forno con patacas panadeiras Froita	08 Champiñóns con xamón Solomillo de polo ao allo con arroz logur	09 Ensalada de pasta Raxo ao forno con patacas fritidas Froita	10 Xudías con ovo cocido Raia á galega con patacas cocidas Froita
13 Sopa Pizza Froita	14 Ensalada de atún Zorza con patacas fritidas Froita	15 Potaxe de garavanzos Fideos con ameixas Xeado	16 Crema de cabaza Brocheta de pavo con patacas fritidas Froita	17 Caldo Lombo de pescada en salsa de piquillo logur
20 Chícharos con xamón Man de tenreira con arroz Froita	21 Ensalada variada de queixo Salmón ao forno con patacas panadeiras Froita	22 Crema de cenoria Peituga de polo con macarróns logur	23 Entremeses: xamón, chourizo e queixo Xamón asado con menestra de verduras Froita	24 Lentellas guisadas Pescada á galega Froita
27 Ensalada variada de pavo Espaguetes á boloñesa Froita	28 Sopa Bacallao con patacas e brócoli Froita	29 Potaxe de acelgas Empanada de raxo logur	30 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas Froita	01 Xudías con chourizo Paella Froita

Saiáns (San Salvador), 25 de setembro de 2017

A directora do centro

Silvia Padrón García