



Menús

de 08/01/2018 a 02/02/2018

xaneiro 2018

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
08 Sopa Paella Froita	09 Ensalada de pavo Raia á galega Froita	10 Crema de verduras Raxo ao forno con patacas fritidas Froita	11 Lentellas guisadas Man de tenreira con arroz logur	12 Xudías con chourizo Peixe espada con patacas panadeiras Froita
15 Sopa Empanada de atún Piña no seu zume	16 Potaxe de garavanzos Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	17 Caldo Albóndegas con arroz en branco logur	18 Ensalada variada de xamón Espaguetes á boloñesa Froita	19 Crema de cabaza Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Froita
22 Xudías con xamón Arroz con ovos, salchichas e cogomelos Queixo con marmelo	23 Sopa Bacallao cocido con patacas e brócoli Froita	24 Ensalada variada de xamón Raxo ao forno con puré Froita	25 Crema de verduras Salmón ao forno con patacas panadeiras logur	26 Lentellas guisadas Zorza con patacas fritidas Froita
29 Crema de cenoria Fideuá Froita	30 Caldo Lombo de pescada á galega Berlina	31 Ensalada de atún Zanquiño de polo ao forno con arroz en branco Froita	01 Potaxe de acelgas Pizza Froita	02 Sopa Tortilla española con ensalada logur

Saiáns (San Salvador), 20 de novembro de 2017

A directora do centro

Silvia Padrón García