



Menús

de 05/02/2018 a 02/03/2018

febreiro 2018

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
05 Sopa Paella Froita	06 Crema de cenoria Raxo ao forno con patacas fritidas Froita	07 Tostas de queixo e tomate Bacallao con patacas e brócoli Iogur	08 Ensalada variada de atún Espaguetes á boloñesa Froita	09 Lentellas Brocheta de polo ao forno con menestra Oreillas de Entroido
12	13	14	15 Ensalada variada de queixo Fideos con ameixas Froita	16 Arroz tres delicias Salmón ao forno con patacas panadeiras Froita
19 Xudías con xamón Fideuá Queixo con marmelo	20 Caldo Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	21 Sopa Cordon Bleu con puré Iogur	22 Lentellas guisadas Raia á galega Froita	23 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Calamares guisados con arroz Froita
26 Ensalada variada de queixo Espirais con atún Froita	27 Sopa Zorza con patacas fritidas Froita	28 Potaxe de acelgas Tortilla española con ensalada Natillas	01 Crema de verduras Paella Froita	02 Xudías con chourizo Salmón ao forno con patacas panadeiras Iogur

Saiáns (San Salvador), 30 de xaneiro de 2018

A directora do centro

Silvia Padrón García