



Menús

de 02/05/2018 a 01/06/2018

abril 2018

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
30	01	02 Sopa Pizza Froita	03 Ensalada de pasta Peixe espada con patacas panadeiras logur	04 Arroz tres delicias Raxo ao forno con ensalada mixta Froita

maio 2018

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
07 Xudías con chourizo Arroz con salchichas, ovos e cogomelos Froita	08 Melón con xamón Bacallao cocido con patacas Froita	09 Ensalada variada de queixo Peituga de polo con macarróns logur	10 Crema de verduras Salmón ao forno con ensalada mixta Froita	11 Ensaladilla rusa Man de tenreira con arroz Froita
14 Ensalada de atún Espaguetes á boloñesa Queixo con marmelo	15 Chícharos con xamón Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	16 Sopa Tortilla de patacas con ensalada mixta logur	17	18 Ensaladilla rusa Paella Xeado
21 Ensalada variada de pavo Zorza con patacas fritidas Froita	22 Sopa Salmón ao forno con ensalada mixta Froita	23 Crema de cenoria Chuleta de pavo con menestra Froita	24 Ensalada variada de atún Albóndegas con arroz logur	25 Entremeses: xamón, queixo e chourizo Fajitas Froita
28 Ensalada variada de queixo Brocheta de polo con menestra Froita	29 Xudías con chourizo Raia á galega Froita	30 Melón con xamón Peituga de polo con macarróns Natillas	31 Ensaladilla rusa Paella Froita	01 Sopa Pescada á galega Froita

Saiáns (San Salvador), 23 de abril de 2018

A directora do centro

Silvia Padrón García