



Menús

de 30/11/2015 a 18/12/2015

novembro 2015

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
30 Ensalada variada Espaguetes á boloñesa Froita	01 Potaxe de acelgas Bacallau cocido con patacas e brécol Froita	02 Crema de verduras Peituga de polo con macarróns logur	03 Xudías salteadas con xamón serrano Paella Froita	04 Sopa Rape á galega con patacas cocidas Froita

decembro 2015

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
07 Sopa Arroz con ovos, salchichas e cogomelos laminados Froita	08	09 Lentellas guisadas Pescada á galega con patacas cocidas Froita	10 Crema de cenorias Pizza Froita	11 Entremeses: croquetas e miniempanadillas Polbo á feira con patacas cocidas Flan de ovo
14 Entremeses: xamón serrano e queixo Fideos con ameixas Froita	15 Sopa Filete de salmón ao forno con patacas panadeiras Froita	16 Caldo Zanquiño de polo ao forno con patacas fritidas Froita	17 Arroz tres delicias Empanada de zamburiñas logur	18 Langostinos cocidos Churrasco de porco ao forno con patacas fritidas Doces de Nadal

Saiáns (San Salvador), 6 de outubro de 2015

A directora do centro

Silvia Padrón García