

**Menús**

de 02/11/2015 a 27/11/2015

novembro 2015

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
02	03 Crema de cenorias Fideuá Froita	04 Ensalada variada Peituga de polo con macarróns Flan de ovo	05 Caldo Albóndegas con arroz Froita	06 Entremeses: chourizón, queixo e salchichón Raxo de porco ao forno con patacas fritidas Froita
09 Crema de verduras Paella Froita	10 Sopa Peixe espada ao forno con patacas panadeiras Froita	11	12 Lentellas guisadas Zorza con patacas fritidas logur	13 Xudías con ovo cocido Rape á galega con patacas cocidas Froita
16 Ensalada variada Espaguetes á boloñesa logur	17 Sopa Cocido Froita	18 Entremeses: Croquetas e miniempanadillas Fideos con ameixas Xeado	19 Lentellas guisadas Man de año con patacas guisadas Froita	20 Caldo Peixe espada ao forno con patacas panadeiras Froita
23 Xudías salteadas con xamón Man de tenreira con arroz Froita	24 Potaxe de garavanzos Rape á galega con patacas cocidas Froita	25 Crema de cenorias Empanada de raxo Froita	26 Ensalada variada Espirais con atún Flan de ovo	27 Sopa Tortilla con ensalada Froita

Saiáns (San Salvador), 6 de outubro de 2015

A directora do centro

Silvia Padrón García