



Menús

de 02/04/2018 a 27/04/2018

abril 2018

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
02	03: Ensalada variada de queixo Paella Froita	04: Xudías con xamón Bacallao con patacas e brócoli Iogur	05: Crema de cenoria Brocheta de pavo con menestra de verduras Froita	06: Sopa Raia á galega con patacas cocidas Froita
09: Ensalada variada de atún Espaguetes á boloñesa Froita	10: Empanada de xamón e queixo Lentellas guisadas Froita	11: Chicharos con xamón Chuleta de pavo con arroz Froita	12: Caldo Salmón ao forno con patacas panadeiras Iogur	13: Crema de verduras Zanquiño de polo ao forno con menestra de verduras Froita
16: Ensalada variada de pavo Arroz con ovos, salchichas e cogomelos Queixo con marmelo	17: Potaxe de acelgas Lombo de pescada en salsa de piquillo Froita	18: Ensaladilla rusa Coello ao forno con menestra Iogur	19: Entremeses: croquetas e miniempanadillas Raia á galega Froita	20: Xudías con chourizo Churrasco de porco con patacas fritidas Froita
23: Ensalada de xamón cocido Espirais con atún Froita	24: Sopa Zorza con patacas fritidas Froita	25: Tosta de queixo e tomate Bacallao con patacas e brócoli Iogur	26: Cogomelos con xamón serrano Albóndegas con arroz en branco Froita	27: Crema de cenoria Salmón ao forno con ensalada mixta Xeado

Saiáns (San Salvador), 20 de marzo de 2018

A directora do centro

Silvia Padrón García