

Menús

de 08/01/2024 a 02/02/2024

xaneiro 2024

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
08 1º prato: Lentellas. 2º prato: Pasta con atún. Sobremesa: Roscón de reis.	09 1º prato: Sopa de fideos e verduras. 2º prato: Tenreira asada con patacas. Sobremesa: Froita.	10 1º prato: Coliflor. 2º prato: Arroz tres delicias. Sobremesa: logur.	11 1º prato: Pasta carbonara. 2º prato: Peixe con tomate. Sobremesa: Froita.	12 1º prato: Ensalada mixta. 2º prato: Tortilla de patacas. Sobremesa: Froita.
15 1º prato: Crema de verduras. 2º prato: Pasta boloñesa. Sobremesa: Froita.	16 1º prato: Potaxe de garavanzos. 2º prato: Merluza con patacas panadeira. Sobremesa: logur.	17 1º prato: Sopa de cocido. 2º prato: Cocido. Sobremesa: Froita.	18 1º prato: Ensaladilla rusa. 2º prato: Polo ao ajillo. Sobremesa: Froita.	19 1º prato: Empanada de atún. 2º prato: Paella. Sobremesa: Froita.
22 1º prato: Caldo de xudías. 2º prato: San Jacobos con ensalada. Sobremesa: Froita.	23 1º prato: Crema de calabacín. 2º prato: Pizza. Sobremesa: Froita.	24 1º prato: Garavanzos con bacallau. 2º prato: Nuggets caseiros. Sobremesa: logur.	25 1º prato: Ensalada italiana. 2º prato: Costela de porco con leituga. Sobremesa: Froita.	26 1º prato: Ovos recheos. 2º prato: Varitas de merluza con tomate. Sobremesa: Froita.
29 1º prato: Sopa de estrelas. 2º prato: Flores de pemento e queixo. Sobremesa: Froita.	30 1º prato: Caldo galego. 2º prato: Albóndegas con arroz. Sobremesa: Froita.	31 1º prato: Fabada. 2º prato: Peixe con guarnición. Sobremesa: logur.	01 1º prato: Ensalada César. 2º prato: Xamón asado con patacas. Sobremesa: Froita.	02 1º prato: Luras e croquetas. 2º prato: Espaguettes con atún. Sobremesa: Froita.

Baralla (Santa María Madanela), 3 de xaneiro de 2024

O director do centro

Jorge Vázquez Fraga

