

Menús

de 05/02/2024 a 01/03/2024

febreiro 2024

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
05 1º prato: Lentellas con verduras. 2º prato: Pasta. Sobremesa: Froita	06 1º prato: Crema de verduras. 2º prato: Fajitas con carne e repolo. Sobremesa: logur.	07 1º prato: Coliflor con patacas. 2º prato: Peixe con tomate. Sobremesa: Froita.	08 1º Prato: Sopa. 2º prato: Cocido galego. Sobremesa: Froita.	09 1º prato: Croquetas. 2º prato: Hamburguesas con patacas. Sobremesa: Orellas.
12	13	14	15 1º prato: Entremeses. 2º prato: Pasta boloñesa. Sobremesa: Froita.	16 1º prato: Ensaladilla. 2º prato: Guiso de calamares. Sobremesa: Froita.
19 1º prato: Sopa de fideos e verduras. 2º prato: Lomo con arroz. Sobremesa: Froita.	20 1º prato: Brécol con xamón. 2º prato: Nachos. Sobremesa: logur.	21 1º prato: Ensalada italiana. 2º prato: Bacallau con guarnición. Sobremesa: Froita.	22 1º prato: Fabada. 2º prato: Alitas de polo con ensalada Sobremesa: logur.	23 1º prato: Revolto de champiñóns. 2º prato: Arroz mixto. Sobremesa: Froita.
26 1º prato: Xudías con ovo. 2º prato: Pasta con gambas e champiñóns. Sobremesa: Froita	27 1º prato: Menestra de verduras. 2º prato: Filete de tenreira con tomate. Sobremesa Froita.	28 1º prato: Garavanzos. 2º prato: Merluza con ensalada. Sobremesa: logur.	29 1º prato: Crema de verduras. 2º prato: Tortilla con permentos. Sobremesa: Froita	01 1º prato: Empanada. 2º prato: Calamares con ensalada. Sobremesa: Froita

Baralla (Santa María Madanela), 5 de febreiro de 2024

O director do centro

Jorge Vázquez Fraga

