

Menús

de 01/04/2024 a 03/05/2024

abril 2024

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
01	1º prato: Lentellas. 2ºprato: Lomo con arroz branco. Sobremesa: Froita.	03: 1º prato: Pasta con champiñóns e gambas. 2º prato: Peixe con tomate. Sobremesa: Froita.	04: 1º prato: Brécol con xamón. 2º prato: Polo asado con ensalada. Sobremesa: logur.	05: 1º prato: Caldo galego. 2º prato: San Jacobos con tomate. Sobremesa: Froita.
08	09: 1º prato: Potaxe de garavanzos. 2º prato: Varitas con tomate. Sobremesa: Froita.	10: 1º prato: Crema de cenoria. 2º prato: Arroz con polo. Sobremesa: logur.	11: 1º prato: Sopa de fideos. 2º prato: Costilla con patacas fritidas. Sobremesa: Froita.	12: 1º prato: Croquetas e luras. 2º prato: Espaguettes con atún. Sobremesa: Froita.
15	16: 1º prato: Ensalada de repolo. 2º prato: Merluza á romana con tomate. Sobremesa: logur.	17: 1º prato: Sopa de verduras. 2º prato: Tortilla con pementos. Sobremesa: Froita.	18: 1º prato: Ensalada de pasta. 2º prato: Lomo con tomate. Sobremesa: Froita.	19: 1º prato: Ensalada mixta. 2º prato: Margaritas con carne. Sobremesa: Froita.
22	23: 1º prato: Fabada. 2º prato: Merluza en salsa verde con cachelos. Sobremesa: logur.	24: 1º prato: Empanada de atún. 2º prato: Macarróns con carne. Sobremesa: Froita.	25: 1º prato: Puré de calabacín. 2º prato: Albóndegas con arroz. Sobremesa: logur.	26: 1º prato: Ensaladilla rusa. 2º prato: Rabas con tomate. Sobremesa: Froita.
29	30: 1º prato: Puré de verduras. 2º prato: Arroz á mariñeira. Sobremesa: Froita	01	02: 1º prato: Lentellas. 2º prato: Peituga polo con tomate. Sobremesa; logur.	03: 1º prato: Entremeses. 2º prato: Guiso de chipiróns. Sobremesa: Froita.

Baralla (Santa María Madanela), 13 de marzo de 2024

O director do centro

Jorge Vázquez Fraga