

## Menús

de 04/12/2023 a 22/12/2023

### decembro 2023

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
04 1º prato: Xudías con chourizo. 2º prato: Variñas de merluza. Sobremesa: Froita fresca.	05 1º prato: Ensalada variada. 2º prato: Fideua mixta. Sobremesa: logur.	06	07	08
11 1º prato: Repolo salteado con bacon. 2º prato: Pasta con atún e champiñóns. Sobremesa: Froita fresca.	12 1º prato: Caldo galego. 2º prato: Nachos mexicanos. Sobremesa: logur.	13 1º prato: Ensalada de pasta. 2º prato: Milanesa con patacas fritidas. Sobremesa: Froita fresca.	14 1º prato: Ensalada mixta. 2º prato: Zorza con cachelos. Sobremesa: Froita fresca.	15 MENÚ DEGUSTACIÓN PRODUCTOS SON DE LUGO.
18 1º prato: Crema de verduras. 2º prato: Lomo con arroz branco. Sobremesa: Froita fresca.	19 1º prato: Sopa de fideos. 2º prato: Tenreira asada. Sobremesa: logur.	20 1º prato: Lentellas. 2º prato: Pescada en salsa de gambas. Sobremesa: Froita fresca.	21 MENU NADAL	22

Baralla (Santa María Madanela), 28 de novembro de 2023

O director do centro

Jorge Vázquez Fraga