

Menús

de 06/05/2024 a 31/05/2024

maio 2024

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
06 1º prato: Sopa de fideos. 2º prato: Tenreira asada con patacas asadas. Sobremesa: Froita.	07 1º prato: Garavanzos. 2º prato: Lenguado con ensalada. Sobremesa: logur.	08 1º prato: Menestra de verduras. 2º prato: Peituga de polo con tomate. Sobremesa: Froita.	09 1º prato: Puré de calabacín. 2º prato: Pizza. Sobremesa: Froita.	10 1º prato: Ensalada mixta. 2º prato: Espaguetes con carne. Sobremesa: Froita.
13 1º prato: Lentellas. 2º prato: Lomo con arroz. Sobremesa: Froita.	14 1º prato: Coliflor con patacas. 2º prato: Filete de tenreira con tomate. Sobremesa: Froita.	15 1º prato: Ensalada tropical. 2º prato: Macarróns con carne. Sobremesa: logur.	16 1º prato: Sopa de verduras. 2º prato: Tortilla con pementos. Sobremesa: Froita.	17
20	21 1º prato: Ovos recheos. 2º prato: Margaritas con carne. Sobremesa: Froita.	22 1º prato: Brécol con xamón. 2º prato: Polo ó allo con ensalada. Sobremesa: logur.	23 1º prato: Ensalada de pasta. 2º prato: Abadexo con tomate. Sobremesa: Froita.	24 1º prato: Caldo galego. 2º prato: Empanada de atún. Sobremesa: Froita.
27 1º prato: Ovos, sardiñas e tomate. 2º prato: Guiso de carne. Sobremesa: Froita.	28 1º prato: Crema de cenoria. 2º prato: Albóndegas con arroz. Sobremesa: logur.	29 1º prato: Ensalada mixta. 2º prato: Merluza en salsa verde con cachelos. Sobremesa: Froita.	30 1º prato: Sopa de estrelas. 2º prato: Costela de porco con patacas fritidas. Sobremesa: Froita.	31 1º prato: Entremeses. 2º prato: Lazos con atún. Sobremesa: logur.

Baralla (Santa María Madanela), 24 de abril de 2024

O director do centro

Jorge Vázquez Fraga