

Menús

de 04/03/2024 a 22/03/2024

marzo 2024

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
04 1º prato: Ovos recheos. 2º prato: Guiso de Carne. Sobremesa: Froita.	05 1º prato: Fabada. 2º prato: Lenguado con ensalada. Sobremesa: Froita.	06 1º prato: Coliflor con patacas. 2º prato: Peituga de polo con tomate. Sobremesa: logur.	07 1º prato: Crema de cenoria. 2º prato: Albóndegas con arroz. Sobremesa: Froita.	08 1º prato: Ensalada mixta. 2º prato: Espaguettes con carne. Sobremesa: Froita.
11 1º prato: Lentellas. 2º prato: Filete tenreira con tomate. Sobremesa: Froita.	12 1º prato: Xudías con chourizo. 2º prato: Merluza con ensalada. Sobremesa: logur.	13 1º prato: Ensalada de primavera. 2º prato: Macarróns con carne. Sobremesa: Froita.	14 1º prato: Sopa de fideos. 2º prato: Lacón asado con patacas fritidas. Sobremesa: Froita	15 1º prato: Ensalada de pasta. 2º prato: Rabas con tomate. Sobremesa: Froita.
18 1º prato: Ovos, sardiñas e tomate. 2º prato: Pasta boloñesa. Sobremesa: Froita.	19 1º prato: Sopa de verduras. 2º prato: Tenreira asada con patacas. Sobremesa: Froita.	20 1º prato: Potaxe de garavanzos. 2º prato: Bacallau ó forno con patacas panadeira. Sobremesa: logur.	21 1º prato: Crema de calabacín. 2º prato: Lasaña de carne. Sobremesa: Froita.	22 1º prato: Entremeses. 2º prato: Lacitos con carne. Sobremesa: Froita.

Baralla (Santa María Madanela), 21 de febreiro de 2024

O director do centro

Jorge Vázquez Fraga