

Menús

de 06/11/2023 a 01/12/2023

novembro 2023

Luns	Martes	Mércores	Xoves	Venres
06 1º prato: Puré de verduras. 2º prato: Lirio con tomate. Sobremesa: Froita.	07 1º prato: Caldo galego. 2º prato: Filete con tomate. Sobremesa: Froita.	08 1º prato: Ensalada de pasta. 2º prato: Hamburguesa con ensalada. Sobremesa: logur.	09 1º prato: Lentellas. 2º prato: Tortilla con pementos. Sobremesa: Froita.	10 1º prato: Pasta con champiñóns e gambas. 2º prato: Empanada de atún. Sobremesa: Froita.
13	14 1º prato: Sopa. 2º prato: Peixe con guarnición. Sobremesa: Froita.	15 1º prato: Potaxe de garavanzos. 2º prato: Polo asado con ensalada. Sobremesa: Froita.	16 1º prato: Ovos recheos. 2º prato: Fajita de tenreira. Sobremesa: logur.	17 1º prato: Croquetas e luras. 2º prato: Pasta con carne. Sobremesa; Froita.
20 1º prato: Crema de calabacín. 2º prato: Pasta carbonara. Sobremesa: Froita.	21 1º prato: Ovos, sardiñas e tomate. 2º prato: Albóndegas con patacas. Sobremesa: Froita.	22 1º prato: Fabada. 2º prato: Bacallau á galega. Sobremesa: logur.	23 1º prato: Menestra de verduras. 2º prato: Xamón asado. Sobremesa: Froita.	24 1º prato: Ensalada mixta. 2º prato: Arroz con peixe. Sobremesa: logur.
27 1º prato: Lentellas. 2º prato: San Xacobo con tomate. Sobremesa: Froita.	28 1º prato: Sopa. 2º prato: Cocido. Sobremesa: Froita.	29 1º prato: Brécol con pavo. 2º prato: Peixe con tomate. Sobremesa: logur.	30 1º prato: Puré de verduras. 2º prato: Lasaña de carne. Sobremesa: Froita.	01 1º prato: Entremeses. 2º prato: Pasta con atún. Sobremesa: Froita.

Baralla (Santa María Madanela), 25 de outubro de 2023

O director do centro

Jorge Vázquez Fraga